



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>

NEDL TRANSFER



HN 6A6C V

HARVARD COLLEGE
LIBRARY



BOUGHT FROM THE

AMEY RICHMOND SHELDON
FUND



C 10527 (1)



2 du no 1686 selon

12

48.

rec. pht. 48.

4/32.

694



2 vol. 6. 1/2



*Seigneur que tes devoirs sont grandes
L'homme brutal ne les connaît point, et le sage
n'entendra point telles choses Ps. xii
P. 6. 7.*

L. de la Roche 1700.

J. Flipoart del. J. de la Roche sculp.

**HISTOIRE
NATURELLE
DE L'ISLANDE,
DU GROENLAND,
DU DETROIT DE DAVIS.**

Et d'autres PAYS situés sous le NORD,

TRADUITE DE L'ALLEMAND

**De M. ANDERSON, de l'Académie
Impériale, Bourg-mestre en Chef
de la Ville de Hambourg.**

Par M , de l'Académie Impériale , &
de la Société Royale de Londres.**

TOME PREMIER.



A PARIS,

**Chez SEBASTIEN JORRY, Imprimeur
Libraire, Quai des Augustins, près
le Pont S. Michel, aux Cigognes.**

M. DCC. L.

Avec Approbation & Privilège du Roi.

KC 10527 (1)



Sheldon fund
(2 vol)



P R E F A C E

D U

TRADUCTEUR.



E toutes les Connoissances , que l'Esprit humain cultive, je n'en sçais point de plus digne de lui , ni de plus satisfaisante pour son amusement que l'Histoire Naturelle des différentes Parties de la Terre que nous habitons. Cette Etude devient plus interessante , à mesure que la Nature varie ses routes & s'éloigne de celles qu'elle tient dans les Pays que nous habitons.

a ij

Le Nord , que le Vulgaire regarde comme la Partie la plus négligée du Globe Terrestre , est sans contredit le Théâtre le plus brillant de ses Opérations. Une certaine uniformité dans l'Air & le Climat des Zones Tempérées la dispense de bien des soins , & les Créatures vivent sans qu'elle se mette en frais pour les conserver. Elle ne jouit pas du même avantage dans les Pays situés vers le Pôle , qui seroient bientôt dépeuplés , si elle s'endormoit sur la position dangereuse de ses Habitans. La rigueur du Climat exige son activité , & elle se trouve dans les cas de flotter continuellement entre les inconvéniens & les remèdes.

Ce même soin extraordinaire , qui veille pour la conservation des hommes , se manifeste aussi pour toutes les especes. Rien n'est si

DU TRADUCTEUR. ▼

étonnant que l'Æconomie Animale dans le Nord. Ses Mers sont remplies de merveilles inconnues dans nos Climats. Le Pole même est le siège de tous les Monstres Marins, & ses Gouffres inaccessibles sont le Magasin des gros & petits Poissons qui peuplent les Mers.

Si nous tournons nos yeux du côté de la Terre, & de son Atmosphère, nous n'y verrons que du merveilleux & des objets que personne ne présumerait dans un pareil Climat. Des Lacs brûlans, des Sources chaudes, des Incendies de Terre, des Volcans, des Ruissaux de feu coulans dans des lits de glaces, des Orages terribles dans le fort de l'Hiver, un Ciel enflammé toutes les nuits par des Aurores Boréales, des Parrhéties, Feux Follets &c. En un mot, il semble que la Nature soit reduite dans cette extrémité du

Globe à faire des efforts surprenans & presque continuels pour maintenir son terrain en faveur de ce qui y vit ou végète.

Jusques à présent l'instruction nous a manqué sur ces Merveilles du Nord. Les Habitans du Pays, qu'une indolence nationale confine dans leurs limites, ne viennent pas nous apprendre ce que la Nature opère chez eux. Le peu d'expérience qu'ils ont de ce qui se passe ailleurs les met hors d'état de distinguer le singulier du général, & quand ils voudroient en informer les autres Peuples, ils ne sont pas plus capables de les observer.

Ceux que l'interêt ou le besoin détermine à risquer ces Voyages ne pensent guères à l'Histoire Naturelle. Ils ne quittent presque point la Mer, & si par hazard ils abordent à quelque Côte, ils n'ont

DU TRADUCTEUR. vii

ni le temps ni la capacité de s'instruire sur la Nature du Pays , & moins que leurs recherches ne soient excitées & dirigées par des Personnes curieuses & éclairées dans l'Histoire Naturelle , qui veuillent bien sacrifier le temps & la dépense pour approfondir la vérité des faits.

Personne n'étoit plus capable de rendre ce service au Public que feu M. Anderson. La situation avantageuse de la Ville de Hambourg & son Commerce immense avec les Pays du Nord ; la dignité de Chef de sa Patrie , à laquelle son mérite l'avoit élevé ; la liaison intime avec les Cours & les Académies Septentrionales , que ses rares talens lui avoient procurée ; les belles connoissances en fait de Physique & d'Histoire Naturelle , qu'il avoit acquises dans ses Voyages ; le précieux Cabi-

viiij P R E F A C E

*net de Curiosités qu'il possédoit ;
tout enfin conspiroit à l'envi à le
mettre en état de nous donner un
Ouvrage parfait en ce Genre.*

*Afin que le Lecteur puisse juger
par lui-même du mérite personnel
de notre Auteur , j'ai cru devoir
insérer ici un Abbrégé de sa Vie
qui se trouve à la tête de l'Original
Allemand.*

Son Pere *Ammon Anderson* ,
forti d'une famille de gros Né-
gocians & Senateurs de Gothen-
bourg en Suede s'étoit établi à
Hambourg , & notre Auteur
Jean Anderson y vit le jour le 14
Mars , 1674. Il joignit dès sa
tendre jeunesse une application
infatigable à une aisance peu
commune dans la conception ,
& son Pere ne négligea rien pour
encourager l'une & pour nour-

DU TRADUCTEUR. ix

rir l'autre. L'étude des Langues Orientales jointe à celle de la Philosophie & des Mathématiques devinrent le principal amusement de son adolescence, & il se rendit si habile dans la langue Grecque, que s'étant mis sans se faire connoître à la suite de Pierre I, Czar de Russie, dans le Voyage qu'il fit en Hollande, il fut pris pour un Grec de Nation par ceux qui sçavoient le mieux cette langue, & profita par ce moyen de l'occasion de voir tout ce que les Etats Généraux avoient ordonné de montrer à ce Prince.

Ses Parens l'avoient consacré à l'Eglise ; mais un penchant plus fort pour le Droit l'entraîna & il s'appliqua entièrement à la Jurisprudence. Ses heures perduës furent partagées entre l'étude de l'Histoire Naturelle & celle des Langues vivantes de

X P R E F A C E

l'Europe , sans oublier les anciens Idiomes & les Antiquités Teutoniques , genre dans lequel il étoit le plus habile homme de son temps.

La mort de son Pere l'arracha des Universités de Saxe , dans lesquelles il faisoit ses Etudes. Il revint à Hambourg en Janvier , 1697 ; & en repartit en Avril pour la Hollande , où il étendit beaucoup ses lumieres à l'occasion de la Paix de Ryfwick , ayant été admis dans les Cercles de plusieurs Ministres des Cours étrangères. Il se délassoit de temps en temps avec les Expériences Physiques chez M. *Muschenbroek* à Leyde , & avec les Observations Microscopiques de M. *Leuwenhoek* à Delft.

La Providence le sauva de deux accidens qui penserent lui coûter la vie. Il se promenoit un

DU TRADUCTEUR. *xj*

jour avec un ami sur le bord de la Mer à Schevelingue, village situé à une lieue de la Haye. Un Corsaire François portant Pavillon Hollandois s'approcha à la portée du Canon , & ayant tout d'un coup changé de Pavillon il les salua de deux coups ; & leur donna à peine le temps de se sauver derriere les Dunes. Quelques jours après il monta sur un four à chaux qui s'enfonça sous ses pieds & pensa l'engloutir.

M. *Anderson* quitta la Hollande en Août de la même année, après avoir été reçu Docteur en Droit à Leyde, & il revint dans sa Patrie, bien en état de la servir par les lumieres qu'il avoit acquises. Il suivit le Barreau pendant quelque temps, & avoit même résolu de se faire Chanoine, pour vaquer plus ai-

xij P R É F A C E
fément à ses études particulières ;
mais il fut nommé en 1702 Se-
crétaire , & en 1708 Syndic de
la République de Hambourg. Il
remplit ces Places importantes
avec honneur & à l'avantage de
sa Patrie.

Le Sénat l'envoya en 1711 à
la Cour de Frederic IV , Roi de
Danemarc , & il conclut bien-
tôt après à Lenzen un Traité de
Commerce & de Navigation très
favorable pour sa Ville , avec les
Ministres de Brandebourg , de
Hanovre & de Wolfenbittel.
Il alla en 1713 au Congrès d'U-
trecht , où il s'infina si bien
dans l'esprit des Ministres étran-
gers , que sa Ville fut admise
dans le Traité de Paix , & il as-
sura à cette occasion le Commer-
ce libre des Villes Anséatiques.
La Paix ayant été signée entre la
France & l'Angleterre , il par-

DU TRADUCTEUR. xliij

parcourut les autres Villes de Hollande, & visita les Bibliothèques, Cabinets, Apothicaireries, &c. Il parcourut avec la même curiosité les Villes de Brabant, & revint à Hambourg sur la fin de la même année, après avoir fait quelques Négociations à la Cour de Hanovre & à celle de Brunswick.

La Ville de Hambourg s'étoit trop bien trouvée de ses Négociations pour ne pas l'envoyer en 1714 au Congrès de Bade. Il n'y fut pas moins heureux qu'à Utrecht, & après avoir conclu son Traité, il profita du voisinage de la Suisse, & parcourut les Alpes, pour en contempler les merveilles.

Sa Patrie l'envoya l'année d'après à la Cour de France avec le *S^r. Stockfleth* Sénateur. Leurs Négociations furent interrom-

xiv P R E F A C E

puës par la mort de Louis XIV ; mais ils réussirent à la fin à conclure un Traité de Commerce fort avantageux avec la France , qui fut signé le 16 Septembre 1716. M. *Anderson* eut l'honneur d'être accueilli par tous les Grands du Royaume , & il se donna dans sa Capitale une carrière libre avec les Sçavans , les Cabinets , Bibliothèques , &c.

Dans le temps que ses Négociations languissoient à cette Cour , George I , Roi d'Angleterre , le fit solliciter pour entrer à son service. Auguste Guillaume , Duc de Brunswick , l'appella de même à sa Cour pour son Conseiller Privé. Mais M. *Anderson* aimoit sa Patrie , à laquelle il vouloit se sacrifier : aussi lui en montra-t-elle sa reconnoissance.

Il fut nommé en 1723 Bourgmestre , & en 1732 Chef ou Gé-

DU TRADUCTEUR. xv
néralissime de la Ville & du Ter-
ritoire de Hambourg.

Il s'étoit formé un Plan de par-
tager les heures entre les Affaires
publiques & les Lettres. L'Origine
de la Langue Teutonique ,
les Loix & les Antiquités des
Germaines & l'Histoire Naturelle
étoient les principaux amuse-
mens. Les Connoisseurs des An-
tiquités Germaniques avoient
reconnu son mérite & sa supério-
rité. Le célèbre M. *Leibnits* s'est
souvent servi de ses lumieres , le
sçavant M. *Eckard* avoue les
secours qu'il lui a fournis pour
son *Dictionnaire Ethymologique*,
& le docte *Sirenus* , Evêque
Anglois, qui s'est immortalisé par
son *Dictionarium Anglo-Suethi-
co-Latinum*, ne dissimule pas dans
sa Préface ce qu'il doit à M. *An-
derson*.

Il a laissé lui même un *Glos-*

xvj . P R E F A C E

farium Teutonicum & Allemannicum , qui est en état d'être imprimé & d'autant plus parfait que son Auteur étoit soutenu par les Connoissances des Langues du Nord qui manquoient à *Schilter & Wachter* , qui ont travaillé sur cette même matiere. Cet Ouvrage contient une explication des principaux Mots qui embarrassent dans les Auteurs du moyen Age.

On a aussi trouvé après sa mort un gros Volume d'*Observations sur le Droit Germanique* , & un autre sur le *Droit Public & sur les Statuts de Hambourg* , où son but étoit d'expliquer les Loix par l'éthymologie.

Il avoit acheté le *Glossarium Linguae Veteris Saxonicae* de M. Meyer , Ministre Protestant à Breme , qui avoit été interrom-

pu

DU TRADUCTEUR. xvij
pu par la mort de son Auteur.
Il l'avoit enrichi de ses sçavan-
tes Notes, & l'auroit publié, si
ses affaires l'eussent permis.

Il avoit aussi fait acquisition à
Paris d'une Collection complet-
te des belles Copies de Pierres
Antiques connues sous le nom
de *Pierres de Homberg*, sur les-
quelles il a fait des remarques
sçavantes qui avoient échappé
aux autres Antiquaires.

Son goût pour les Langues
Orientales lui avoit fait consa-
crer les Dimanches à une étude
particulière sur le Texte origi-
nal des Livres Sacrés, & il a
laissé quantité d'Observations de
Philologie & de Physique sacrée
qui méritent d'être imprimées.

On a trouvé des Journaux
très-considérables de tous ses
Voyages remplis de singularités

Tome I.

xviiij P R E F A C E.

& de remarques sur l'Histoire Naturelle, les Arts, la Géographie, l'Oeconomie, &c.

Il seroit à souhaiter pour le Bien des Lettres, que M. son Fils, qui tient un rang parmi les Sçavans de sa Patrie, se donnât la peine de publier ces Manuscrits.

Le Cabinet des Curiosités Naturelles de M. *Anderson*, dont son Pere avoit jetté les fondemens, étoit un des plus beaux de de son temps. Il n'épargna ni dépenses, ni peines, ni recherches pour l'augmenter, & les Curieux de tous les Pays se faisoient un plaisir d'y contribuer. Le grand mérite de cette Collection vient du choix des sujets. L'ordre suivoit celui de la Nature, & les Morceaux se succédoient comme les productions naturelles. Le célèbre M. *Hew-*

DU TRADUCTEUR. xix

cher s'en est servi pour modèle dans l'arrangement du superbe Cabinet du Roi de Pologne à Dresde. Celui de notre Auteur étoit ouvert à tous les Curieux, & les Voyageurs le regardoient comme un des principaux Ornaments de la Ville de Hambourg. Ceux qui l'avoient vu ne sçavoient pas s'ils devoient plus louer la richesse & le choix du Cabinet, ou la complaisance & les lumières du Possesseur, qui se faisoit un plaisir de l'expliquer.

Les Sçavans de l'Europe rechercherent la connoissance de M. *Anderson*, qui ne pouvoit être qu'avantageuse pour toute sorte de Connoissances, & l'Académie Impériale l'agrégea à son insçu en 1731.

Enfin la Vie & les Ecrits de ce grand Homme prouvent son érudition & ses connoissances.

b. ij

xx P R E F A C E

Ses Dignités furent la récompense de son mérite. Toute sa Vie étoit un tissu de Pieté & de Vertus fondées sur des sentimens que les dignités ne donnent point. Il regardoit comme au dessous de lui de perdre un instant qu'il auroit pu employer utilement, & rougissoit de jouir d'un repos honteux & du plaisir insipide qui l'accompagne. Des sentimens plus élevés lui faisoient goûter les délices du travail & la satisfaction des hommes véritablement grands, qui ont appris à vivre & à mourir pour le Bien Public. Sa Conversation, qui étoit aisée & enjouée, répondoit à sa Devise, qui étoit *Droit sans Artifice*, & son Caractère uni ne connoissoit point ces humeurs noires, qui sont à charge dans la Société. Ceux même dont le sort se decidoit par

DU TRADUCTEUR. xxj
les Jugemens , reconnoissoient
les Arrêts de la Justice plutôt
que ceux du Juge.

Sa fin ne démentit pas sa Vie ,
& , comme il avoit été grand
dans les plus petites choses , il
le fut de même au moment de
la mort. Il rendit l'âme à son
Créateur sans regret le 3. Mai
1743 , âgé de 70 ans.

*Tel étoit l'Auteur du présent
Ouvrage , dont l'exécution ré-
pond parfaitement à l'idée que
nous devons nous former du pro-
fond sçavoir de feu M. Ander-
son. Le Lecteur y trouvera des
Relations singulieres & des Re-
cherches pénibles & nouvelles sur
les Routes annuelles des Pois-
sons passagers , sur les différen-
tes especes de Baleines & autres*

xxij PREFACE .

*Monstres de Mer , sur les Quad-
rupèdes , Oiseaux , & sur l'Oe-
conomie Animale en général ,
sur les Minéraux , Météores &c.
Il y lira avec plaisir des Remar-
ques sçavantes & des traits de
Physique & d'Histoire Naturelle
comparés avec ceux des autres
Parties du Monde , & il regar-
dera à juste titre cet Ouvrage
comme un Supplément considéra-
ble pour servir à l'Histoire Na-
turelle de la Terre en général. Il
reconnoîtra dans notre Auteur
une vraie Pieté Philosophique ,
qui ne lui fait pas perdre une oc-
casion d'exalter la Sagesse & la
Bonté du Créateur , & de con-
duire son Lecteur au but , qui doit
être le principal , pour ne pas
dire, le seul de toutes nos Connois-
sances. Il admirera sa vaste éru-
dition dans toute sorte de Litté-
rature , dans les Langues mor-*

DU TRADUCTEUR. *xxiif*

tes & vivantes , & principalement dans l'Harmonie de celles du Nord. Il sentira enfin l'importance de cet Ouvrage pour le Commerce Maritime & pour les lumieres , que les Nations commerçantes en peuvent retirer.

M. Anderson , qui n'a voulu donner à son Lecteur rien que de positif & de vrai , a pris dans sa narration une route très-différente de celle des Compilateurs fabuleux des Voyages du Nord & autres Auteurs , qui croyant pouvoir avanturer impunément des faussetés grossieres au sujet des Pays si peu fréquentés , & ne cherchant qu'à faire rire le Lecteur aux dépens de ces pauvres Peuples , nous en ont donné des Relations romanesques , & de leur propre aveu peu croyables.

On ne trouvera pas dans notre Auteur les mensonges qu'on nous

xxiv P R E F A C E.

débite sur la prostitution volontaire des filles aux Etrangers , les contes risibles des Esprits familiers des Islandois , de leur Commerce de Vent , badinerie arrivée peut-être à quelqu'imbécille, dont les Islandois ont joué la crédulité. Ceux-ci, prévoyant , par la connoissance qu'ils ont des Marées & des Vents , le temps qu'il pourroit faire le lendemain , lui ont vendu pour se moquer un Vent favorable dans le nœud de son mouchoir , à condition de ne l'ouvrir qu'à une certaine hauteur. M. Anderson ne parle pas non plus de leurs Poètes Lunatiques , des anciennes Fables & de leur Edda ou Mythologie , qui leur faisoit imaginer pour Principe Eternel un Géant , qu'ils appelloient Immer , disant que le Chaos produisit de petits hommes , qui se jetterent sur le Géant , & le

DU TRADUCTEUR. xxv

le mirent en pièces ; que de son Crane ils firent le Ciel , de son Oeil droit le Soleil , de son Oeil gauche la Lune , de ses Epaules les Montagnes , de ses Os les Rochers , de sa Vessie la Mer , de son Urine les Rivières. Notre Auteur , éloigné de tout ce qui sentoît le fabuleux ou l'incertain , n'a pas voulu amuser son Lecteur avec ces contes inutiles non plus qu'avec ceux qu'on débite assez légèrement sur l'ancienne Puissance & Grandeur des Islandois. Il a voulu ériger un monument solide & durable à l'Histoire Naturelle & au Commerce du Nord, abandonnant les Fables à ceux dont l'imagination aime à se repaître de Chimères , & qu'un génie tel que le sien regardoit comme indignes d'amuser son loisir.

Tome I.

c

xxvi] PRÉE. DU TRAD.

Au surplus je puis assurer le Lecteur que je n'ai rien négligé dans cette Edition de ce qui pouvoit contribuer à l'éclaircissement & à l'embellissement de cet Ouvrage.



PREFACE



PRÉFACE

DE

L'AUTEUR.



TOUTES les fois que je réfléchis, sur la Puissance, la Sagesse & la Bonté Divine, dont les traces se manifestent aussi clairement dans les Climats glacés du Nord que dans d'autres plus tempérés, que j'admire les merveilles de la Nature, qui, s'y trouvant pour le moins aussi fréquentes que partout ailleurs, nous excitent à la louange du Créateur,

c ij

xxviii *PREFACE*

& que je considère les Habitans fertiles en inventions pour se procurer le nécessaire & même à leur façon certaines aisances de la vie , quoiqu'avec moins d'art que les Peuples mieux policés ; je vois avec douleur la profonde ignorance dans laquelle nous nageons à l'égard de la vraie constitution de ces Pays , soit par l'incapacité des Habitans, qui ne sçauroient nous en tirer , soit par la négligence & le mépris déplacé des Peuples voisins , qui n'ont pas daigné nous en instruire. Ces Réflexions & d'autres m'ont déterminé à faire mon possible , pour me mettre au fait de toutes les singularités de ces Pays , & en état d'en composer une espece d'Histoire Naturelle.

J'ai surtout profité de l'occasion des Colonies Danoises éta-

blies il y a quelques années du côté du Détroit de Davis, & j'ai été assez heureux pour apprendre bien des particularités jusqu'à présent inconnues par les fréquentes conversations que j'ai eu avec plusieurs personnes, qui y avoient vécu pendant longtemps.

Un pareil bonheur a favorisé les recherches que j'ai faites depuis nombre d'années sur l'Isle d'Islande si remarquable pour plusieurs raisons, & m'a mis en état de remplacer les anciennes Relations fabuleuses & ridicules par des faits nouveaux, importants & solides.

Pour y parvenir, je me suis servi principalement de l'occasion du Commerce considérable de cette Isle, qui amène tous les ans un bon nombre de Capitaines de Vaisseau, de Négoc-

xxx **REFACE**

cians où leurs Commis , qui venant en droiture à Gluckstadt , ville Danoise située sur l'Elbe , ne manquent guères de visiter celle de Hambourg , pour trafiquer avec nos Commerçans. J'ai eu soin pendant plusieurs années de m'en faire amener les mieux instruits , pour tâcher , soit en les questionnant , soit en leur montrant mes Raretés du Nord , de tirer d'eux toutes les Connoissances possibles touchant l'Etat naturel & politique de ces Pays , & principalement de la Côte Méridionale & de l'Orientale de l'Islande , qui sont le siège de son Commerce.

J'avois d'abord dressé ces Mémoires pour ma propre satisfaction , & je les ai ensuite mis en ordre & augmenté de plusieurs Remarques pour l'usage de mes enfans. Certaines per-

DE L'AUTEUR. xxxj

sonnes curieuses les ayant cru dignes d'être imprimées , je me suis rendu à leurs instances , d'autant plus volontiers , que je me flate d'exciter par mon exemple ceux qui sont en état d'augmenter nos Connoissances en ce genre , pour parvenir à la fin à compléter l'Histoire Naturelle du Nord.

AUTEURS

Qui ont servi à la Composition de ces
O U V R A G E.

Acta Medico-Philosophica Haffniensia.

Adam (Clement) Navigatio Anglorum ad Moscovitas, in *Repubblica Moscovitica*.

André (Gudman) Dictionarium Islandicum.

Annales Wratislavienses.

Arii Torgilsis filii Schedae.

Arngrim (Jonas) Specimen Islandicum, *en Islandois*.

Arvieux (Chevalier d') Mémoires.

Atlas Maritimus & Commercialis, *en Anglois*.

Barclai Argenis.

Barelieri Icones Plantarum.

Bartholini Acta Medica Haffniensia, de Chrystallo Islandico.
Historia Anatomiae.

Basile (S.) Homélies sur l'Hexaëmeron.

Bellonius de Aquatilibus.

Berg (*Arents*) Description du Danemarck & de la Norwége , *en Danois*.

Boccon , Recherches sur les Curiosités Naturelles.

Bochard , Hierozoicon.

Borrichius , Vocabularium Groenlandicum.

Bruin (*de*) Voyage de Moscovie.

Bullen , Journal d'un Voyage de Groenland , *en Allemand*.

Busbecq , Ambassades de Turquie.

Cæsius , de Mineralibus.

Careri (*Gemelli*) Voyage autour du Monde.

Cesar , de Bello Gallico.

Ceulen (*Gerard Van*) Description du Détroit de Davis , depuis la Baye Méridionale , jusqu'à l'Isle de Disco , *en Hollandois*.

Chardin , Voyages.

Cicéron , de Inventione & Quæst. Tuscul.

Clauson , Description de la Norwége , *en Danois*.

Commentarii Academiæ Petropolitanae.

Debes (*Lucas Jacobson*) *Ferroa* re-
ferrata , *en Danois*.

Denys , Description des Côtes de l'A-
mérique Septentrionale.

Ecriture Sainte.

Egede , Relation de la Mission de
Groenland.

Ephemerides Naturæ Curiosorum.

Feuillée , Journal des Observations
Physiques & Mathémati-
ques.

Gesner de Avibus.
de Piscibus.

Glossarium Florentinum.

Grew , Museum.

Groenwald , *Argentifodinæ & Urbis*
Salanæ descriptio.

Haaze , *Disquisitio de Leviathan Jobi*
& *Cete Jonæ*.

La même , augmentée de No-
tes par *Kohne* , & traduite *en*
Hollandois.

Haimendorf (*Chrétien Eyrer de*)
Voyage de la Terre
Sainte.

Happelius , *Relationes curiosæ* , *en*
Allemand.

Hillerus , *Hierophyticum*.

Histoire de l'Académie Royale des Sciences.

Historia Gothrici & Rolfi.

Hobbes , de Cive.

Hoier , Idea Jurisconsulti Danici.

Homère , Odyssée.

Hontan (*Baron de la*) Voyages.

Horace , Epîtres.

Jacobæus , Museum Regium Danicum.

Janua (*de*) Catholicon.

Ides (*Ysbriants*) Voyage de la Chine , *en Hollandois*.

Imperatus , Museum.

Isidore , Origines.

Kaempfer , Histoire du Japon.

Kylian , Ethymologicum Teutonicæ Linguæ.

Kircher , Monde Souterrain.

Kolbe , Description du Cap de Bonne Esperance , *en Hollandois*.

Labat , Description du Voyage du Chevalier Marchais en Guinée & Cayenne.

Laffiteau , Traité des Mœurs des Sauvages.

Lassen , (*Tichon*) Exercitationes Historico-Criticæ : Monoceros Piscis haud Monoceros.

xxxvj

Leuwenhoek , Lettres.

Lister , Historia Conchyliorum.

Loccenius , Antiquitates Sueo-Gothicæ.

Lowthorp , Abrégé des Transactions
Philosophiques , en An-
glois.

Lucien , Dialogues.

Mahudel , du Lin Incombustible.

Maillet , Description de l'Egypte.

Major , Miscellanea Curiosa Medico-
Physica.

Marperger , Magasin des Commer-
çans , en Allemand.

Marsigli (Comte de) Danubius Pân-
nonico-Myſicus.

Martens , Voyage de Spitsberg , dans
le Recueil des Voyages du
Nord.

Martin , Description des Iſtes Occi-
dentales d'Ecoſſe , en An-
glois.

Martiniere , Itinerarium per Septen-
trionem.

Mémoires de l'Académie Royale des
Inscriptions & des Belles-
Lettres.

de l'Académie Royale des
Sciences.

de Mathématiques & de
Physique de l'an 1693.

Miscellanea Physico - Medico-Mathe-
matica.

Montfaucon , *Diarium Italicum.*

Museum Regium Danicum.

Neukrantz , *Panegyricus de Harengo.*

Observationes Physico-Medicæ.

Olaus Magnus , *Historia Gentium Sep-*
triontionalium.

in Eddam Islandiæ.

Oppien , *Haliuticon.*

Otheri Periplus.

Pechlini Observationes Physicæ.

Perlustration du Groenland, en Da-
nois.

Perry , *Etat présent de la Grande*
Russie.

Plin , *Histoire Naturelle.*

Plot , *Histoire Naturelle de Staffort-*
shire, en Anglois.

Puffendorff , *de Officio Hominis &*
Civis.

Ramus , *Description de la Norwége,*
en Danois.

Ray , *Synopsis Piscium.*

Observations faites dans son
Voyage d'Italie, en Anglois.

Révolutions de Russie.

xxxviiij

Rhabani Mauri Glossarium.

Rocheport , Histoire Naturelle & Mo-
rale des Isles Antilles.

Rondelet , de Piscibus.

Rudbeck , de Ave Selau.

Rumpsius , Raretés d'Amboine , *en*
Hollandois.

Rzaczynsky , Historia Naturalis Polo-
niæ.

Sachs , Monocerologia.

Saxo Grammaticus , de Rebus Danicis.

Scheffer , Laponie.

de Militia Navali Veterum.

Scheuchzer , Historia Naturalis Helve-
tiæ.

Schoenveld , Ichthyologia seu de Pesci-
bus.

Senèque , Epîtres.

Sibbald , Balaenologia nova.

Prodromus Scotiæ Illustratæ.

Somneri , Vocabularium Anglo-Saxo-
nicum.

Speculum Regium.

Sperling , Commentarius de Lingua
Danica.

Spon , Voyage d'Italie.

Steinkuhl , Topographie de la Nor-
wége , *en Allemand*.

Strahlenberg (Baron de) Description.

des Parties Septentrionales & Orientales de l'Europe & de l'Asie, *en Allemand.*

Tachard , Voyage de Siam.

Thorlac , Dissertatio de Islandia.

Thümmig , Experimenta Physica.

Titius , Observationes Juris.

Transactions Philosophiques.

Valentin , Description des Animaux d'Amboine, *en Hollandois.*

Description du Cap de Bonne-Esperance , *en Hollandois.*

Vallisnieri , Esperience e Osservazioni intorno all' Origin. de var. Insect.

Ragionamenti intorno all' Estro de' Buoi.

Kerelius-, Index Scythico-Scandinaviens.

Virgile , Georgiques & Eneide.

Wallace , Description des Isles Orcades, *en Anglois.*

Willoughby , Ichthyologia , seu de Piscibus.

Ornithologia , seu de Avibus.

Wolf (*Chrétien*) Physique Expériment-

tale, *en Allemand.*

(*Lauritzen*) *Norrigia Illustrata*

Wormius, *Commentarius de Lingua*
Runica.

Museum Regium.

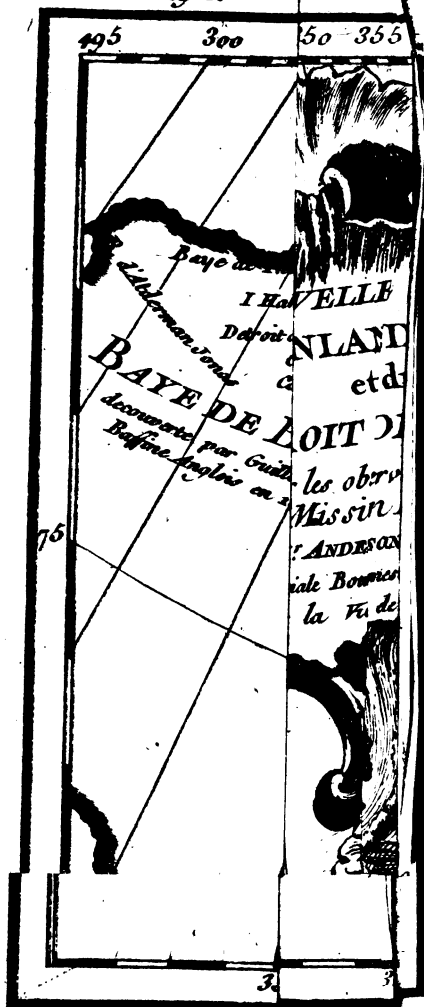
Zorgdrager, *Origine de la Pêche de*
Groenland, en Hollan-
dois.

Fautes à corriger.

<i>Pag.</i>	<i>Lign.</i>	
13	11	en, lisez en les.
15	15	antérieures, lisez antérieurs.
65		dern. Goenland, lisez Gothland.
110	24	Harang Vierge, ajoutez (en Hollandois <i>Maagden Haaring</i>) est celui où l'on ne reconnoit encore ni lait ni œufs, & qui est bien gras, mais peu durable. <i>Le</i> <i>Harang plein</i>
143	2	descendu, lisez descendu.
213	20	de, lisez de la.
235	12	&, lisez & font.
246	5	leurs, lisez leur.
273	10	lésées, lisez lésés.
306	7	das, lisez des.
307	9	extraordinaire, lisez extraordinaires.

HISTOIRE

1127-11





HISTOIRE NATURELLE DE L'ISLANDE.



L'Isle d'ISLANDE située Situation
dans la Mer du Nord & grandeur
bien avant vers le Pole de l'Islande.
est aujourd'hui soumise
au sceptre Danois , &
on lui donne communément soixante
& dix lieues de Danemarck de long
sur quarante-une de large.

Ce pays est un des gros Fragmens L'Isle est
Septentrionaux de notre globe for- remplie de
mé , à ce qu'il paroît , par quelque rochers.
révolution violente arrivée ancien-
nement, & selon toute vraisemblance
du temps même du déluge univer-

Tome I.

A

sel, dont on trouve partout des marques très-visibles. L'Isle même est d'une figure tout-à-fait irrégulière & remplie de débris & de crevasses affreuses. Elle est entourée de tous côtés de quantité de petits rochers détachés, qui ne s'élèvent pas plus haut que la surface de la Mer & qui dans les langues du Nord portent le nom de *Scharen*, c'est-à-dire, *Ciseaux*. On y voit outre cela plusieurs *Holmes*, c'est-à-dire, petites Isles vertes inhabitées, qui s'élèvent de la Mer autour de l'Isle, & d'autres plus grandes qui sont véritablement des Isles habitées. L'Islande même est hérissée d'une extrémité à l'autre de rochers immenses très-escarpés & en partie couverts à la hauteur de plusieurs toises de glaces & de neiges qui ne se fondent jamais. * C'est aussi pour

* Ces rochers escarpés ou plutôt leurs sommets couverts de neiges & de glaces sont appelés par les Islandois *Joekel* ou *Joekul*, comme on peut

cette raison que le milieu de l'Isle est entièrement inhabité, & que jus-

le voir dans la Carte Géographique. V. aussi le *Dictionnaire Islandois de Gudman André*. Ce mot vient de *Joekul* ou *Joekle*, qui signifie dans l'ancienne langue du Nord des eaux gelées, & principalement ces neiges & glaces perpétuelles des montagnes de Norwege & d'Islande qui ne se fondent jamais. V. l'*Index scyth. Scand. de Verel.* & le *Speculum Regium*. Les Mineurs de Saxe & des montagnes du Hartz ont adopté ce mot, sans en sçavoir l'origine ni la vraie signification, & s'en servent aujourd'hui en parlant de l'eau vitriolique qui dans certaines mines de cuivre se filtre à travers le Roc, soit en forme de glaçons verts & bleus ou en forme pyramydale & s'élevant hors de la terre. Ils les nomment *Joëkel* ou *Joeckel-gut* pour les distinguer du vitriol hérissé ou autrement formé qu'ils connoissent sous le nom de *Rosen-gut*. Ceci ne paroîtra pas étonnant à ceux

Histoire Naturelle

qu'à présent personne n'ose y pénétrer, à moins que ce ne soit quelques scelerats ou troupes de vagabonds qui s'y réfugient pour quelque temps pour cacher leurs crimes dans les cavernes de ces déserts.

Les chemins y sont impraticables.

Outre cela le terrain de l'Isle est

qui savent que les mines ont été cultivées dans les Pays du Nord beaucoup plus anciennement qu'en Allemagne, & l'on peut consulter à ce sujet les *Antiquit. Sueo-goth. de Loccenius*, chap. 17. Il ne seroit pas même difficile de prouver que c'est des Pays du Nord que la science des Mines a été transportée en Allemagne, où elle s'est perfectionnée au point que les peuples du Nord l'ont à leur tour appris des Allemands; & nous voyons aujourd'hui que les Suedois ont adopté en plus grande partie le langage des Mineurs de l'Empire. On peut consulter à ce sujet la Dissertation de M. *Greenwald* intitulée *Argentifodinae ut & Urbis Salanae delineatio*, impr. à Upsal en 1725.

partout parsemé , pour ne pas dire ,
entièrement couvert , d'une quan-
tité prodigieuse de fragmens ou
débris des rochers, de crevasses cais-
sées ou par l'action violente des feux
souterrains ou par les pluies & les
fontes des neiges & dispersés de
tous côtés par les torrens ; ce qui
rend les chemins entièrement im-
praticables pour toutes sortes de
voitures. On ne sçauroit y voyager
qu'à pied ou tout au plus à cheval
dans les meilleurs cantons, & il faut
prendre beaucoup de précaution
pour ne pas se blesser ou se laisser tom-
ber dans quelque précipice. Personne
ne se donne ici la peine de nettoyer
ou raccommoder les chemins, & c'est
ordinairement le sort de tous les
Pays montagneux & pauvres , où
les habitans trouvent peu d'encou-
ragement pour voyager.

C'est la configuration rude du Pays qui est cause que cette Isle n'est pas fort peuplée. Elle n'est guères habitée que sur le bord de la Mer ; & les Villages , car on ne connoît ici ni Villes ni Bourgs , n'avancent

Elle n'est pas bien habitée.

que quatre ou cinq lieux dans le Pays. Ces endroits sont composés d'un petit nombre de maisons dispersées & séparées les unes des autres. Chaque pere de famille a bâti où il a voulu, c'est-à-dire, où il a trouvé un terrain convenable aux paturages, dont il s'est approprié autour de sa maison ce qui lui convenoit & qu'il a cru pouvoir cultiver par lui-même ou par les siens. Cette même maniere de bâtir sans ordre, qui paroît régner de tout temps dans ce Pays, augmente de plus en plus la dispersion des habitations & les inconvéniens qui en sont inséparables.

Elle est
sujette aux
remble-
mens de
terre.

D'autres raisons rendent cette Isle déserte par sa constitution intérieure; elle a été de tout temps sujette & l'est encore aujourd'hui à des bouleversemens terribles, qui la ruinent de fond en comble. Elle n'est, pour ainsi dire, qu'une masse contiguë de rochers & de vallées, & le dedans des montagnes est caverneux; ce qui joint aux fermentations de toutes sortes de minéraux

inflammables qui remplissent leurs entrailles, rend cette Isle plus sujette aux tremblemens de terre qu'aucun Pays du monde. On en voit de temps en temps des exemples étonnans & un témoin oculaire m'a rapporté un fait qui me paroît aussi frappant qu'il est singulier. Ce fut en 1726, si je ne me trompe, que près d'un endroit appelé Schage-Strand dans la partie septentrionale de l'Isle une Montagne d'une hauteur considérable s'enfonça dans une nuit par un tremblement de terre, en sorte qu'il parut à sa place un grand lac très-profond, pendant que dans le même temps un autre lac situé à une lieue & demie de cet endroit, & que les habitans n'avoient jamais pu sonder, se sécha entièrement & que son fond s'éleva tellement qu'il est encore aujourd'hui plus haut que le terrain qui l'environne. Il y a lieu de croire que ces sortes d'événemens ont été très-fréquens du temps du déluge universel.

Ceux qui sçavent l'Histoire Natu-

A iij

La terre ^{est remplie de soufre & de nitre.} relle de la Terre , conviennent unanimement , qu'on ne sçauroit rendre raison de ces tremblemens de terre sans concevoir une action violente du feu terrestre , & en effet les tremblemens , qui arrivent ici , sont ordinairement accompagnés d'éruptions de feu très-fortes & extrêmement dangereuses pour tout ce qui environne l'endroit où se passe l'action. Ainsi , pour ne parler d'abord que des incendies de la terre , on n'a qu'à ôter la croute supérieure & creuser jusqu'à la profondeur d'environ un pied , & l'on y trouve quantité de soufre & même en grosses masses , avec beaucoup de nitre ; ce qui non seulement empêche la fertilité du terrain , mais encore produit une fermentation intrinsèque causée par les mines de soufre chargées de fer & fait naître des inflammations , qui éclatent à la fin en vraie flamme , & qui s'étendant au-dessous & au-dessus de la terre brûlent & consomment entièrement des districts tantôt plus grands tantôt plus pe-

tits, & portent partout la mort & la stérilité. C'est par-là que nous sommes en état d'expliquer dans le sens littéral même les paroles de *Deuteron. XXIX. v. 23*, où il est dit, que *le Seigneur brûla tout le Pays, avec du souffre & du sel, en sorte qu'on ne pouvoit plus y semer, & que rien n'y croissoit & qu'il n'y venoit plus d'herbe*. Il n'y a pas longtemps (en 1729) qu'un pareil incendie de terre prit subitement dans le district de Huuswich situé au nord de l'Isle. Le Village de Myconfu en fut entièrement ruiné. Tout le terrain cultivé, l'Eglise, les maisons, les moutons, chevaux & bêtes à cornes furent réduits en cendres, & la flamme s'avançoit avec tant de rapidité, que les hommes eurent à peine le temps de se sauver. Six Paroisses voisines furent bientôt menacées des suites funestes de cet accident. Il en périt trois en effet; mais les trois autres furent sauvées par un coup de la Providence : un brouillard extrêmement épais, qui survint quelques

jours après l'incendie , suivi d'une grosse pluie éteignit heureusement un feu dont la force étoit supérieure à tout l'art humain. *

* Un pareil incendie arriva de lui-même en 1732 dans l'Isle de Jeart Mayen , qui est aussi un des Fragmens septentrionaux du Monde , de même que l'Islande , à laquelle elle ressemble beaucoup : elle est d'ailleurs inhabitable , & située près du Spitzberg & du Groenland , ayant à l'estimation des Marins environ six lieues de long & très-peu de largeur. Elle s'étend du Sud Ouest au Nord-Est , & est entièrement couverte de rochers plus ou moins grands & absolument nus & stériles. Au Nord de cette Isle on voit le Mont des Ours , ainsi appelé à cause de la quantité de ces Bêtes qu'on y a observé de tout temps. Il est si haut qu'il domine au-dessus des basses nuës , & selon le rapport des Marins très-croyables de Hambourg on le découvre par un temps serein à la distance de 32 lieues. Cette Montagne est tout-

Cette constitution intérieure du terrain , qui affecte surtout dans un
Ce qui cause ici beaucoup de Volcans.

à-fait nuë comme les autres , sans broussailles ni herbes , ni terre pour servir de matrices aux Végétaux , & le sommet est continuellement couvert de neiges & de glaces. Ce n'est qu'au pied de cette Montagne où il se forme une espece de croute mince de terre , ou plutôt de mousse de la fiente des Oiseaux de Proye , dont il se tient ici des quantités prodigieuses pour donner la chasse aux Crabes de Mer très-fréquens dans les bas-fonds qui environnent cette Isle. Cette petite croute de terre produit par une providence singuliere quantité de Cuillerée , d'Ozeille & d'autres herbes Médicinales & salutaires aux Marins qui passent par ici dans leur Voyage de Groenland. Un Capitaine de Vaisseau , nommé *Jean Jacques Laab* , allant en Groenland & étant à l'ancre à cause du vent contraire à trois lieues au Sud de cette montagne , vit le 17 Mai 1732 des flammes d'une longueur

degré éminent les entrailles des montagnes, les dispose par-là à des

prodigieuse qui s'élevoient du bas de la Montagne en se dispersant de tous côtés comme des éclairs très-vifs. Il entendit un bruit affreux qui ressembloit à celui du Tonnerre, & ces accidens se terminerent par un brouillard très-étendu & fort épais. Le Capitaine fut saisi d'une frayeur mortelle, ne pouvant quitter l'endroit où il étoit détenu par le vent, & ne sachant que penser sur les suites que pourroit avoir cet incendie à l'égard de son Vaisseau. Cependant ce feu ne dura que pendant 24 heures, la Montagne ne s'ouvrit point & ne jetta aucune pierre ni matiere combustible; mais une fumée noire & épaisse continua jusqu'au 21 du mois, & le vent ayant alors changé, le Vaisseau gagna promptement le large. Comme il étoit à environ 15 lieuës de l'Isle, le Capitaine fut de nouveau effrayé par une quantité énorme de cendre que le vent jettoit derriere lui & dont les

éruptions & des incendies qui sont très-fréquens en ce Pays ; & c'est or-

voiles & le pont du Vaisseau furent bientôt couverts & teints en noir. Il craignit d'abord que ces cendres n'eussent amené avec elles quelques charbons ardens ou minéraux enflammés qui auroient pu mettre le feu au Vaisseau , mais les ayant trouvés froides à l'attouchement , & n'y voyant rien de combustible en approchant du feu , il reprit courage & fit enlever les cendres avec de l'eau. Tout l'Equipe s'y occupa pendant plus de cinq heures avant qu'on pût venir à bout de nettoyer le Vaisseau qui en recevoit de temps en temps de nouvelles charges tant qu'il fut à leur portée. On m'apporta un peu de cette cendre que je trouvai d'un gris clair & fort douce à l'attouchement , & l'ayant mise sous le microscope , elle parut remplie de petits grains de sable , ou plutôt de petits morceaux de pierres brisées. Un autre Capitaine de Vaisseau , appelé *Alicke Payens* &

dinairement par les montagnes que commencent ici les incendies de la terre. * Aussi toutes les montagnes

Compatriote du précédent passa quinze jours après en cet endroit, & ayant entendu parler de cette aventure, il aborda à l'Isle, & eut assez de courage pour visiter l'endroit de l'incendie. Il trouva que la Montagne même n'étoit crevée en aucun endroit, & qu'elle n'avoit rien jetté que des cendres, dont tout le terrain étoit couvert jusqu'à deux lieues à l'entour. On y entroit jusqu'à mi-jambe, & n'ayant découvert rien de nouveau, il s'en retourna fort fatigué à bord de son Vaisseau,

* *Olaus Magnus* en fait mention dans son *Historia Gent. Septentr. L. II, ch. 2. In Islandia*, dit-il, *montium situs & natura est singularis, scilicet in eorum vertice nix quasi perpetua, & in basi ignis sulphureus continue sine sui consummatione exardescens*; c'est-à-dire, » La situation & la

de l'Islande paroissent consumées en dedans , & l'on y découvre distinctement les traces des incendies antérieures. On ne trouve nulle-part du véritable sable comme dans d'autres Pays. Toute l'Isle est couverte d'anciennes cendres & d'une espece de poussiere provenant de pierres brûlées. Il arriye encore aujourd'hui des éruptions terribles de feu dans les montagnes , soit quand les anciens Volcans après avoir ramassé pendant quelque temps dans leurs entrailles de nouvelles provisions de matiere combustible commencent de nouveau à les vomir , * soit

» nature des Montagnes d'Islande est
 » singuliere ; leurs sommets sont cou-
 » verts de neiges presque perpétuelles,
 » & portent au dedans un feu de sou-
 » fre qui brûle continuellement sans
 » se consumer. »

* Il paroît par cet endroit d'Olaus que ces accidens ont subsisté de tout temps. *In multis locis* , continu-

quand d'autres montagnes qui n'avoient pas encore brûlé crevent tout d'un coup avec une explosion terrible & répandent partout la terreur par les éruptions violentes de flammes. Ces accidens sont ordinairement accompagnés d'inondations terribles causées par la fonte subite de ces calottes immenses de glaces & de neiges qui couvroient les Volcans & qui se précipitent alors en formant des torrens d'une rapidité surprenante, qui joints aux ruisseaux

*« il , torrida voragine cum cinere
apparent montium combustorum &
vallium , quæ iterum tacitis in-
crementis sulphureis succrescentibus
quasi circulari temporum spatio dis-
ponuntur ad combustionem , c'est-à-
dire: » En plusieurs endroits on voit des
» gouffres arides & couverts de cen-
» dres dans les Vallées & Montagnes
» brûlées , qui ayant eu en dedans de
» nouveaux accroissemens de matiere
» sulphureuse , se disposent à brûler à
» certaines périodes. »*

de

de feux & de minéraux fondus, qui les suivent immédiatement, inondent tous les environs & enveloppent souvent dans leur fureur des maisons, des hommes & le bétail qu'ils entraînent à plusieurs lieuës. C'est ainsi que ces deux terribles élémens unissent ici leurs forces pour ravager le Pays, laissant sur leur passage des lits profonds comme autant de marques de leur fureur, sans parler de la désolation causée souvent à des distances de plusieurs lieuës par des morceaux immenses de pierre Ponce & autres avec des quantités prodigieuses de cendres qui se dispersent de tous côtés. Ce fut ainsi qu'une Montagne située au-dessus de la Baye de Portland, qui n'avoit jamais brûlé auparavant s'enflamma tout d'un coup en 1721. Elle jeta quantité de flammes & de pierres & désola un district considérable en réduisant tout en cendres; mais ce qu'il y eut de plus singulier dans cet événement, ce fut que dans le moment de l'explosion que fit la montagne un gros

morceau trop pesant pour être enlevé fut jetté par l'élasticité de l'air à une lieuë du bord & porté par la force du coup une lieuë avant dans la Mer. Malgré la profondeur de l'eau en cet endroit ce morceau s'élevoit au commencement de soixante brasses au-dessus de l'eau, & l'on en voit encore aujourd'hui une bonne partie. * Les cendres, qui suivoient le cours du vent furent jettées par-dessus l'Isle sur un certain vaisseau qui étoit alors à trente lieuës du Volcan. L'air en fut tellement rempli & la fumée étoit si épaisse qu'on ne vit le Soleil de trois jours. Tout le poisson séché, qui étoit alors dans l'Isle, fut noirci & entièrement corrompu

* V. d'autres exemples des Montagnes & des Rochers qui se sont avancés de même à des distances très-considérables dans *le Monde Souërrain du P. Kircher*. Liv. IV. Sect. 2. Ch. 10. §. 2. & dans les *Miscellan. Physico-Med. Mathemat.* de l'an 1728. Janv. p. 818.

par cet accident , & les chevaux & bêtes à cornes des endroits par où les cendres avoient passé eurent pendant deux ans la bouche coupée & gâtée par le sable fin ou les petites particules pierreuses tranchantes , qui étoient vraisemblablement mêlées ici dans les cendres , comme nous l'avons remarqué au sujet de l'incendie arrivé dans l'Isle de Jean Mayen. Le feu ayant de même pris au bas Pays qui touchoit le pied de la montagne s'étendit sous terre jusqu'à 18 lieues & dura pendant plus d'un an , après quoi il s'éteignit de lui-même.

Le mont *Hecla* si fameux par ses incendies , qui ont souvent duré des siècles entiers , se tient tranquille depuis quelques années. Mais les Habitans de l'Isle craignent avec raison , que tôt ou tard il ne recommence ses fureurs & que s'étant , pour ainsi dire , reposé pendant quelque temps pour amasser de nouveaux matériaux, il ne les accable bientôt de nouvelles flammes.

Je m'étois flatté d'apprendre quel-

Bij

Du Mont
Hecla.

ques particularités sur la figure & la structure de cette montagne ; mais on m'a assuré , que les fragmens énormes de rochers jettés ou autrement détachés de la montagne joints au creux profonds & légèrement couverts de glaces & de neiges rendoient la montagne inaccessible , & que loin de monter jusqu'à son ouverture on n'oseroit seulement approcher du pied.

Lac, qui s'enflamme trois fois par an. A environ une demie lieuë du Mont *Hecla* on rencontre un Lac d'eau douce , qui est toujours chaude , mais qui l'est plus en hyver qu'en été. Ce Lac , selon le rapport des Habitans du Pays , a cette propriété singulière , qu'il s'enflamme de lui-même trois fois par an. Il brûle chaque fois pendant quinze jours en jettant de petites flammes fort claires , & quand elles sont éteintes il exhale encore pendant quelque temps une forte fumée. Un Négociant ; dont je me servois pour faire des découvertes dans ce Pays , fit un jour un voyage exprès pour être témoin oculaire de ce Phéno-

mène-extraordinaire; mais y étant arrivé un jour trop tard les flammes étoient éteintes & il ne vit qu'une fumée fort épaisse. Je n'ai jamais pu être instruit que par ce Négociant sur les vraies propriétés de ce Lac inflammable; & j'ai toujours souhaité que quelqu'habile Physicien eût la curiosité de se transporter lui-même sur les lieux, pour examiner la nature du terrain & des environs, de même que celle des Minéraux renfermés dans la Terre, pour faire des observations exactes sur le Lac même & sur sa source, sur le temps précis de son incendie, & sur la disposition de l'Air & du temps qui accompagne ce Phénomène singulier. Je suis persuadé qu'on y feroit des découvertes, qui donneroient un nouveau jour à quantité d'autres Phénomènes touchant les Eaux Minérales & autres Sources chaudes, & principalement les vapeurs qui s'enflamment souvent d'elles-mêmes dans d'autres endroits du Monde.

En attendant, comme ces Relat- ^{Ses causes}
Physiques.

tions portent toutes les marques de vraisemblance & que j'ose garantir la candeur de mon Négociant, j'hazarderai ici une explication Physique de ce Phénomène & de ses causes autant qu'elles me paroissent répondre aux particularités qui sont venues à ma connoissance. Les recherches qu'on a faites ailleurs sur cette matiere, comme, par exemple, sur la prétenduë Fontaine brûlante près de Grenoble en Dauphiné * & sur la source inflammable de Lancashire dans la Grande-Bretagne ** , prouvent évidemment que ce n'est pas l'eau qui

* Ce n'est pas une Fontaine, mais plutôt un petit district de terre, où l'on voit une flamme claire, & semblable à celle de l'Eau de vie qui voltige sur des especes de rocs d'ardoise morte & qui se perd dans l'air. V. *l'Hist. de l'Acad. des Sciences de l'an. 1699. pag. 24.*

** V. *les Transact. Philos. N°. 26. pag. 482.*

brûle en ces endroits , mais que ce sont plutôt des exhalaisons sulphureuses qui s'élèvent imperceptiblement de la terre des environs , & qui s'enflamment d'elles-mêmes , ou qui du moins prennent feu à l'approche d'une chandelle , & continuent ensuite de brûler avec une flamme vive & claire. Or nous apprenons par les Observations des Physiciens de nos jours , que les exhalaisons sulphureuses qui s'élèvent dans l'air , se dissipent insensiblement tant qu'elles sont assez rares , & en peu de quantité , c'est-à-dire , qu'à cause de leur légèreté , elles montent de plus en plus , jusqu'à ce qu'à la fin elles se dispersent tout-à-fait ; mais qu'au contraire étant fort abondantes & assez denses , elles s'allument d'elles-mêmes , & brûlent avec une flamme souvent très-brillante & durable. * Je conclus de là , que le Phénomène qu'on rap-

* V. la *Phys. Expér. de M. Wolff.* fus. Tom. II. §. 142.

porte du Lac d'Islande, dépend entièrement des exhalaisons sulfureuses, bitumineuses & autres semblables, qui s'élèvent du rivage & du fond du Lac, en perçant à travers l'eau, & qui, tant qu'elles ne se trouvent qu'en très-petite quantité, se dissipent & disparaissent sans qu'on s'en apperçoive; mais lorsqu'elles sont accumulées, ou qu'elles ont reçu de nouveaux accroissemens des cavernes voisines, elles se condensent & éclatent à la fin avec une flamme vive & durable pour quelque temps. Je crois même qu'un air chargé de brouillard & suspendu sur la surface du Lac peut beaucoup contribuer à avancer ce Phénomène : car nous sçavons par les principes de la Physique, qu'un air épais & humide condense les vapeurs & les empêche de monter plus haut, & d'un autre côté nous apprenons par l'expérience de la Fontaine de Grenoble, qu'elle brûle beaucoup plus fort en hyver & par un temps humide qu'en été, où elle cesse souvent d'elle-même de brûler, surtout dans
les

les plus grandes chaleurs, qui, comme nous sçavons , ne servent qu'à raréfier & à dissiper les vapeurs.*

Au reste il est naturel que la totalité des exhalaisons sulphureuses & autres s'étant consumée par le feu , la flamme cesse en manquant de nourriture & par conséquent s'éteigne d'elle-même. C'est ainsi que les Volcans n'exercent leur fureur que quand ils ont dans leurs entrailles une provision suffisante de matieres combustibles : lesquelles étant con-

* On remarque la même chose à ces flammes qui voltigent sur le Mont *Pietra Mala* dans l'Apennin. V. les *Mémoires de l'Acad. des Sciences* , de l'an 1706. p. 336. Ceci se trouve encore confirmé par l'expérience faite avec plusieurs Phosphores , qui ne s'allument point du tout , ou que très-lentement par un temps serein , & par un beau Soleil ; mais qui prennent feu promptement , & brûlent avec une flamme fort vive par un temps couvert & pluvieux.

Tome I,

G

fumées, ils cessent de brûler, & ne recommencent à jeter leurs flammes, qu'après avoir tiré de nouveaux accroissemens de matiere combustible des terres voisines. Si le Lac d'Islande fume encore pendant quelques jours, après que les flammes ont été éteintes, cela vient, à ce que je présume, de ce qu'il se trouve sur le fond du Lac encore quelque bitume épais qui continue peut-être à brûler pendant quelque temps, & dont la fumée épaisse traverse l'eau, ne trouvant point d'autre ouverture. Ce qui me paroît le plus difficile à expliquer touchant ce Lac merveilleux, c'est cet accroissement régulier de matiere combustible, qui doit se faire trois fois par an, & cela avec tant de précision que l'incendie se borne chaque fois exactement à 15 jours. Cependant la singularité de la chose ne scauroit me déterminer à douter de la vérité de cette circonstance, & nous devons être persuadés, que la nature peut produire dans les entrailles de la terre quantité d'effets cachés, dont les causes & les vraies

Circonstances ne seront jamais approfondies par les plus sçavans Physiciens. Pourquoi voudroit-on que ces circonstances quoique difficiles à expliquer fussent moins possibles que ce que le célèbre M. *Scheuchzer*, si sçavant & si croyable dans l'Histoire Naturelle, rapporte du Bain de Weissenbourg,* qui change trois fois par jour de degré de chaleur; se trouvant le matin entre 7 & 9 heures, depuis midi jusqu'à deux heures & le soir entre 4 & 7 heures plus chaud que dans les autres heures du jour?

Lorsqu'on fait attention à tout ce qui a été dit jusqu'à présent & à la ^{Quantité} de sources quantité prodigieuse de mines de chaudes. fer & de minéraux chargés de soufre & de bitume, dont les derniers sont la vraie matrice des eaux chaudes, & qui vraisemblablement doivent se mêler tous ensemble & fermenter de différentes façons; on ne doit pas être étonné de trouver dans

* V. son *Hist. Nat. de la Suisse. Part. II. p. 342.*

cette Île tant de fontaines , sources & autres eaux chaudes de toute espece. Un certain Capitaine de Vaisseau, étant à la rade à Joekuls-Fioerd, monta sur le Mont Joekul, qui est un rocher fort élevé. Ce Mont jettoit alors une grosse fumée , & son terrain étoit si chaud , qu'à peine y pouvoit-on tenir la main. Il trouva au sommet un Lac passablement grand , dont l'eau étoit presque bouillante ; mais il n'y vit point de flamme , ni pendant le jour , ni pendant la nuit. Dans le district de Huuswick , proche l'endroit où arriva l'incendie dont je viens de parler , il y a une fontaine chaude qui bouillonne régulièrement trois fois tous les quarts d'heure. Elle commence d'abord à s'élever un peu , elle monte ensuite un peu plus haut , & elle sort à la fin tout-à-fait de terre. Elle s'abaisse de même à trois reprises différentes , & elle continue alternativement ce jeu nuit & jour pendant toute l'année. La plupart de ces sources sont si chaudes , qu'on peut y faire cuire du bœuf sans beaucoup de peine , ce qui se fait de

deux façons différentes. La première qui est fort simple , quoiqu'elle ne soit pas bien appétissante , est de suspendre la viande avec un fil dans l'eau , sans aucun vase ni autre attirail * ; l'autre , qui est plus composée & plus propre , est de mettre la viande dans une marmite avec de l'eau froide , & de la suspendre ainsi dans la vapeur chaude , qui en frappant contre la marmite la fait bientôt bouillir. ** Le Sieur de M***. rapporte que près de la Fioerde on comptoit sept fontaines chaudes , les unes proche les autres , qui bouilloient toutes avec beaucoup de force ; & que dans ces environs il y avoit l'habitation d'un homme , qui pendant toute l'année ne se servoit point d'autre feu pour faire sa cuisine,

* *Zorgdrager* , Voyageur Hollandois , s'est servi de cette méthode. V. son *Origine de la Pêche du Groënland*. ch. 7.*

** V. le Doct. *Biorn* dans les *Transact. Philos. N. III. p. 238.*

C iiij

qu'il avoit choisi pour cet effet une de ces fontaines, dont l'ouverture étoit assez étroite & qu'il y suspendoit sa viande coufue dans un linge blanc & du gruau ou autre chose pareille dans une marmite.

Bonnes
pour le
bain.

Les sources mêmes en s'écoulant par-dessus leurs ouvertures forment d'abord une espece de ruisseau ou petite rivière, dont les eaux sont tièdes & fort claires ; & quoiqu'il soit certain que par les exhalaisons sulphureuses, dont ces eaux sont chargées, elles doivent naturellement un peu étourdir la tête de ceux qui y entrent pour se baigner, il faut néanmoins avouer qu'elles sont fort agréables & très-salutaires. On voit toujours sur ces eaux certains oiseaux noirs, dont le bec est long & semblable à celui des beccasses, & qui se tiennent ici vraisemblablement pour donner la chasse aux insectes & petits limaçons, dont ces eaux fourmillent. Je n'ai pas pu sçavoir si l'on y trouve des poissons ; mais je ne vois pas de raison pour en douter, & d'ailleurs je me sou-

viens d'avoir observé autrefois plusieurs espèces de poissons & principalement des carpes dans un étang ou amas d'eaux tièdes à Bourzet, où se déchargent les bains chauds d'Aix-la-Chapelle. Je dois ajouter à ceci qu'un homme de condition de ce Pays m'a assuré que la tièdcur salubre de ces eaux faisoient devenir les poissons beaucoup plus grands & plus délicats que n'étoient ceux qu'on prenoit loin de cet endroit dans l'eau froide.

D'ailleurs les Négocians Danois savent depuis longtemps par expérience, que les eaux des fontaines chaudes étant toutes plus ou moins minérales, sont très-bonnes à boire & aussi salutaires que celles des autres sources de cette Isle.*

Et salutaires à boire.

* Je me souviens à cette occasion d'un endroit mémorable qui se trouve dans l'*Ambassade de Turquie de Busbecq*, *Epître I. p. 17*. Le voici » *Illud quoque, dum Buda eram, videre juvit, fontem qui est extra Portam, qua*

C IIIj

32 *Histoire Naturelle*
Les *Montagnes* ou plutôt *Rochers*
sont formés d'une espèce de *pierre*

» *iter est Constantinopolin , in summo*
» *mire ferventem , in cujus tamen fundo*
» *natantes despicias. Pisces , quos inde*
» *nisi coctos eximi posse non putes !*
» c'est-à-dire : » J'ai trouvé encore à
» Bude une chose singulière : c'étoit
» une Fontaine hors de la Porte
» de Constantinople , dont les eaux
» étoient extrêmement chaudes par en-
» haut , & au fond de laquelle on
» voyoit néanmoins nager des Poissons
» qu'on auroit cru ne pouvoir en tirer
» que cuits. » Je conçois une manière
très-aisée d'expliquer ce Phénomène ,
en supposant d'abord que l'eau du fond
est froide , & qu'un petit ruisseau d'eau
chaude sortant de côté , & ayant ses
eaux plus légères par la chaleur que
celles d'en-bas , passe si légèrement &
avec tant de rapidité par-dessus celles-
ci , qu'il ne leur communique guères
de chaleur , loin de la faire pénétrer
jusqu'au fond , où par conséquent les
Poissons peuvent subsister , sans peut-
être même la sentir.

cruë & sabloneuse & selon toute vraisemblance elles renferment en dedans des couches de *Marbre* : car non seulement on en tire en Suede & en Norwege, mais on trouve souvent sur le rivage de cette Isle même de petites pierres qui sont de l'espece du marbre, à moins que ce ne soient des fragmens détachés des rochers de quelque continent éloigné & amenés par la Mer jusqu'au rivage de l'Islande. Je sçais d'ailleurs, que dans le fameux Cabinet d'*Eckhoff* de Lubec, qui est maintenant entre les mains du Bourgmestre *Munter*, il se trouve deux morceaux de marbre, l'un rouge & l'autre verd, qui à ce qu'on prétend ont été envoyés d'Islande. Mais personne ne s'est jamais avisé de chercher ici des marbres ni d'en ouvrir les carrieres. Les habitans du Pays n'en ont pas besoin pour leurs misérables demeures, & les étrangers n'en veulent point, parcequ'ils trouvent dans des endroits moins éloignés du marbre à meilleur compte & même de meilleure qualité, c'est

espece n'est pas un Crysta'; mais plus tôt une Pierre spéculaire, (*Lapis specularis*) de la plus dure espece, ou un Sélénite Rhomboidal, que les Mineurs Allemands appellent *Spaat*, ou *Spaat luisant*, ou encore *Spaat spéculaire*, selon la différence des lieux où il se trouve. En effet, ayant fait venir il n'y a pas longtemps plusieurs especes de *Spaat* des Mines de *Clausthal* dans les montagnes du Hartz, j'eus le bonheur de trouver dans le nombre une espece qui double de même les objets; mais qui n'est pas si transparente que celle d'Islande. Je crois cependant que c'est une Découverte, à laquelle personne ne se feroit attendu.

**Pierre
Ponce.**

On trouve dans cette Isle, deux especes de *Pierres-Ponces*, l'une grise & l'autre noire; mais elles sont toutes deux fort impures. Elles sont jettées par les Volcans dans les temps qu'ils ravagent le Pays.

Métaux. Il me paroît très-vraisemblable, que les montagnes de cette Isle sont remplies de *Métaux*; car non seulement je sçais de bonne part, qu'on y

trouve souvent des *Marcaffites* chargées de fer, du Minéral de *Soufre*, & quelquefois des *Pierres d'Aigle*, qui tiennent ordinairement du fer;* mais j'apprends aussi par le *Museum de Wormius*, pag. 123, qu'on lui avoit envoyé d'Islande plusieurs gâteaux de *fer pur*, tel qu'il s'étoit formé dans les Mines de cette Isle. Je ne sçaurois dire, si outre le fer il y a ici d'autres especes de Métaux: car autant que j'ai pu pénétrer par mes recherches, on ne s'est jamais avisé de fouiller les entrailles de la terre, & selon toute apparence on n'entreprendra jamais de le faire tant à cause du danger extrême qu'il y a de fréquenter ces affreuses mon-

* *Jacobeus* dans son *Museum Regium*. Ch. I. Sect. 7. n. 62. rapporte d'après les papiers de *Gadmund d'Islande*, qu'on en trouve de 60 sortes différentes, parmi lesquelles il y en a certaines especes fort singulieres; mais il me paroît que cette relation demande de nouvelles preuves,

agnes, que faute de bois dont cette Isle manque absolument, & qui cependant est si nécessaire pour les bâtimens & les travaux des Mines.

Bitume. Les *Bitumes* au contraire sont fort abondans ici, & l'on en trouve partout quantité de vestiges. Je ne

Tourbes. parlerai que des *Tourbes*. Il est vrai qu'elles ne sont pas en grande abondance, & celles qu'on creuse dans la partie méridionale de l'Isle, sont fort mauvaises; car comme elles sont fort chargées de soufre, elles se consomment promptement, & jettent une puanteur insupportable. Cependant il y en a de bonnes dans certains endroits, comme à Haven-Fioerde, où elles sont excellentes, noires, pesantes & fermes, & les habitans ne se servent pas d'autre feu pour le chauffage. J'ai aussi entendu parler de *Tourbes de Mer*, qu'on brûle dans cette Isle; mais je ne sçaurois rien dire de positif sur ce sujet.

**Ambre
noir.**

Je citerai encore, comme une preuve évidente de l'abondance du Bitume en cet endroit, l'*Ambre noir*, (*Gagathes*,) dont on trouve ici sou-

vent des morceaux allumés, qui brûlent comme une chandelle, & dont les Islandois se servent pour plusieurs usages superstitieux qu'ils tiennent de leurs ancêtres. Nous sçavons même d'ailleurs, que d'autres Peuples en font les mêmes abus. * Il y a dans cette Isle, une autre Pierre très noire & luisante, qui ressemble assez au *Gagathes*, soit par sa figure extérieure, soit par sa substance bitumineuse; mais qui en diffère considérablement par sa dureté, & par d'autres qualités. Les Danois l'appellent *Agathe noire*, & comme il s'en trouve des morceaux d'une bonne grosseur, ils en rapportent souvent pour les trafiquer. Cette Pierre est extrêmement dure, & elle fait du feu comme une véritable Agathe; mais ce n'est vraisemblablement autre chose qu'un scorie ou vitrification très pure, unie & fort bitumineuse, formée ainsi par la violence

* *Cassius, de Mineralibus. Liv. III. Chap. 7. Sect. 16.*

du feu souterrain. Lorsqu'on frappe contre quelque coin ou endroit mince, elle éclate comme le verre, auquel les petits éclats ressemblent tout-à-fait. On ne sauroit m'objecter, que cette masse n'étant qu'une vitrification ne doit pas faire feu, puisque nous voyons tous les jours que les scories terrestres des métaux fondus par un feu violent le font de même. Je garde dans mon cabinet une scorie de Lisbonne, qui est si dure qu'elle prend le poli d'une glace & qui étant frappée contre l'acier rend beaucoup plus d'étincelles que celle d'Islande. Le dernier Roi de Danemarck ayant eu un gros morceau de cette espece de pierre en fit faire une jatte avec un couvercle & l'on prétend qu'il a fallu quatre ans pour l'achever. En effet il faut beaucoup de précaution & d'adresse pour la travailler, parce qu'elle éclate aisément sous l'instrument. Un de mes amis ayant voulu faire graver un cachet dans une pierre de cette espece, le Graveur, qui peut-être n'étoit pas des plus habiles,

habiles, n'en put jamais venir à bout. Au reste, on en fait toutes sortes de bijoux, que les femmes en deuil portent au col & aux oreilles, des manches de couteaux &c. En examinant cette pierre avec attention j'ai pensé qu'elle est peut-être la véritable *Pierre Obsidienne* des Anciens : car selon la description que nous avons de celle-ci elle ressemble parfaitement à notre scorie d'Islande. *Pline* dit entr'autres : » Dans le genre de » verres on compte aussi les Bocalis » Obsidiens qu'on appelle ainsi à » cause de la ressemblance que cette » matiere a avec la pierre qu'*Obsidius* a trouvé en Ethiopie. Elle est » très-noire, souvent d'un gros transparent, & elle sert de miroir dans les murs pour rendre les images.*

* *Hist. Natur. Liv. XXXVI. Ch. 26. Sect. 67. In genere vitri & Obsidiana (scil. Pocula) numerantur ad similitudinem lapidis, quem in Æthiopia invenit Obsidius, nigerrimi coloris, aliquando & translucidi crassiore visu*

Isidore en parle encore plus clairement. » Cette pierre, dit-il, est » noire & souvent verdâtre, quelquefois même d'un gros transparent « &c. & ailleurs: » la pierre » Obsidienne est noire, transparente » & elle ressemble à du verre. On » l'applique au mur en guise de miroir pour rendre les images. » * Notre Pierre d'Islande est de même fort noire & luisante, mais quand on la fend par lames, elle devient demi-transparente. Elle est plus opaque que le verre, mais au reste elle lui ressemble en tout & est en effet une véritable vitrification. On pourroit même en faire des lames un

atque in speculis parietum pro imagine umbras reddente &c.

* Origen. Liv. XVI. Chap. 13. *Est niger interdum & virens, aliquando & translucidus crassiore visu, Et Chap. 4. Obsidius lapis niger est, translucidus & vitri habens similitudinem. Ponitur in speculis parietum propter imaginum umbras reddendas.*

peu épaisses & en garnir les murs, où elle seroit en quelque façon l'effet des miroirs en représentant les figures. Il est vrai que nous ne sçaurions si bien la graver ni la sculpter qu'on faisoit du temps de Plin auquel on en formoit des bustes & des cachets; mais cette circonstance ne change pas le genre de la pierre. L'espece ancienne étoit peut-être plus dure que celle d'Islande & les Romains étoient sans contredit meilleurs Graveurs & Sculpteurs que ne le sont les Danois aujourd'hui.

Le Soufre natif, comme je l'ai déjà dit, est très-abondant partout où l'on creuse un peu au-dessous de la surface de la terre. On en trouve souvent par tas & en morceaux de la grosseur du poing; & il en transpire partout sur les rochers en si grande quantité, qu'on peut en amasser tous les 2 ou 3 ans de bonnes provisions, en raclant avec un fer propre à cet usage. En effet, on en tiroit beaucoup autrefois, & l'on en faisoit commerce hors de l'île. Il n'y a que peu d'années, que dans le district de

Soufre.

Dij

Huswickhawen , où il y en a plus que partout ailleurs dans l'Isle , il y avoit une personne privilégiée du Roi qui en amassa une si grande quantité , qu'il en put envoyer en une seule fois deux ou trois cens tonneaux à Copenhague , où on le prépare ensuite à la maniere accoutumée ; mais on a cessé encore une fois de tirer le Soufre de cette Isle , parce que les habitans le trouvent mauvais , & ne se prêtent pas volontiers à ce travail , qui fait tort à leur pêche , dont ils tirent la plus grande partie de leur subsistance.

Nuisible
aux poissons.

En effet , ce qui me paroît très-remarquable , on a appris par l'expérience , que les poissons se dissipent du rivage , où l'on ne fait que simplement laver la mine de Soufre , pour en ôter les ordures & la poussière , & qu'ils quittent entièrement la Rade , s'il s'y trouve un Vaisseau chargé de ce Minéral. Une barque de Pêcheur frottée tant soit peu avec du Soufre en dehors , chasse le poisson partout où elle va ; & souvent tel Pêcheur , pour jouer un tour à son

Voisin, frotte un peu de soufre au fond de sa barque, ou en cache un petit morceau dans quelque fente & lui fait ainsi manquer sa pêche. Je dois encore remarquer à ce sujet, que les habitants des Isles de Farroe, se servent de cette invention, pour chasser ou détourner cette espèce fatale de Baleines, qui culbutent souvent leurs barques, & qu'ils appellent *Trold Hual*. Ils font un trou sur le devant, & après y avoir mis du *Castoreum*, ils y remettent un bouchon. D'autres amènent avec eux des morceaux de bois, dans lesquels ils ont fourré du *Castoreum*, & les jettent sur la Baleine aussitôt qu'elle vient pour les attaquer; ce qui la fait couler à fond comme une pierre. On prétend que la même chose arrive aux hommes, qui portent du *Castoreum* sur eux. V. à ce sujet *Bartholin. Histor. Anatom.* Cent. II. & *Luc. Jacobsen Debes Faeroe*, p. 168. qui ajoute encore selon le rapport des Habitans de ces Isles, qu'au défaut du *Castoreum* ils portent avec eux des copeaux de bois de Genévrier, qu'ils

De même que la
me que la
chaux.

jettent aux poissons; ce qui l'envoie promptement au fond. On m'a de même assuré, qu'un vaisseau chargé ou enduit en dehors de chaux chasse absolument toute sorte de poisson. Nous devons admirer ici la subtilité étonnante du goût & de l'odorat, que le Créateur a donné aux animaux aquatiques, pour leur faire choisir leur nourriture convenable & éviter celle qui pourroit leur être nuisible.

Si cependant il s'agissoit de pénétrer la cause de cette aversion des Poissons, je comprendrois plus aisément celle qu'ils ont contre le Soufre, le *Castoreum* & le Genevrier, que celle qu'on leur donne contre la Chaux; car quant au Soufre, personne n'ignore qu'il jette des exhalaisons très-fortes, & qu'un petit morceau bien frais, renfermé dans une chambre close, en infecte l'air au point, qu'il devient insupportable, ce qui prouve en même temps, que c'est par l'odeur, que le Soufre affecte le Poisson. On sçait de même que le *Castoreum* & le Genevrier ont une

odeur forte & assez désagréable pour chasser ces Animaux. Mais les écoulemens de la Chaux n'ont rien de fort ni de piquant ; ce qui me porte à croire , que nonobstant que l'organe de l'odorat soit beaucoup plus subtil dans les animaux que dans les hommes , ce n'est pas cependant ici l'odeur de la Chaux qui chasse le Poisson ; mais plutôt le goût piquant de de l'eauteinte de particules de Chaux , soit répandue pendant qu'on charge le Vaisseau , ou détachée de sa surface extérieure , lorsqu'il est chargé.

Le *Sel* ordinaire ou de cuisine L'Isle manque entièrement ici , & il n'y en manque de sel. a ni source ni mine dans l'Isle. Il n'y a point d'*Arbres* en Islande , sinon Et d'arbres. dans sa partie septentrionale. Un gros Négociant de Coppenhague m'a assuré , qu'entre Hunswick & Olsioerde , qui sont à environ 6 lieues l'un de l'autre , il y a une forêt de Bouleaux de trois quarts de lieues ; mais dont les arbres ne sont pas élevés , n'ayant des troncs que de la grosseur du bras. Un autre m'a rapporté , que près du Couvent Thing-Oere , il ré-

toit encore un petit bois, dont la plupart des Arbres étoient des Bouleaux ; mais si chétifs & bas, qu'un homme monté sur un petit cheval du pays, en pouvoit aisément atteindre le sommet. Dans d'autres endroits, on ne voit qu'un petit nombre de Saules de Marais fort basses, qui bordent les ruisseaux ; & par-ci par-là quelques petits Buissons, comme Ronces, Genevriers, &c. que les habitans coupent avec beaucoup d'épargne, & dont ils font du charbon pour le petit nombre de Maréchaux qui demeurent dans l'Isle. Cependant il est vraisemblable, que le bois n'a pas manqué ici autrefois : car non seulement les anciennes relations parlent de leur abondance ; mais on voit même dans certains endroits, des restes de vieilles racines, & lorsqu'on creuse dans la terre, on y trouve quantité de bois embourbé, qui est bleu, & tout-à-fait durci.

Bons pa-
turages &
quantité
d'herbe.

Au reste, quoique la croute de la terre fertile qui couvre ce pays, soit très-mince, on y trouve néanmoins, & principalement du côté du Nord,
de

de bons *Pâturages* arrosés d'eau , où l'herbe vient jusqu'à la hauteur de plus d'un pied , étant entremêlé de quantité de plantes fort grasses & odoriférentes , & où le Bétail s'engraisse & devient d'un goût exquis. Tout ce que les Bestiaux & les Moutons laissent sur terre , est ramassé soigneusement par les habitans pour les provisions d'hiver. Cette espèce de moisson , car il n'y en a pas d'autre ici , est très pénible ; car comme le terrain est par tout raboteux & pierreux , on ne peut pas se servir de faux ordinaires ; mais on est obligé de couper l'herbe par petites parties avec des faucilles , entre les tas de pierres , & dans les creux des rocs. Cette façon difficile , jointe à l'imperfection des instrumens qui se font dans le pays , allonge le travail , & fait qu'on n'avance pas beaucoup dans une journée.

L'Islande ne manque pas non plus de *Plantes* salutaires , parmi lesquelles on distingue surtout , la Cuillérée (*Cochlearia*) & l'Ozeille (*Acetosa*) qui y viennent en très-grande quan-

tité, & qui par une sage direction de la Providence sont supérieures ici en vigueur & en vertu aux mêmes Plantes des autres Pays, comme étant propres au besoin de ce Climat & infaillibles dans les maladies populaires. Je ne rapporterai de leur effet merveilleux qu'une seule preuve qui m'a paru très-remarquable. Un Vaisseau revenant en 1700. de Tranguebar, & ayant manqué d'abord au Cap de Bonne-Espérance, soit par l'erreur des Pilotes, ou par l'avarice du Capitaine, qui voulut peut-être épargner les frais des rafraîchissemens, son équipage se trouva à la fin dans un état si déplorable qu'il n'y avoit plus que 5 ou 6 hommes en état de manœuvrer. On résolut de pousser vers l'Ilande, & le Vaisseau étant heureusement entré dans Holmhavn le Capitaine pour finir ses maux voulut faire échouer le Vaisseau contre terre, lorsqu'un Vaisseau Danois qui chargeoit à la rade, & qui reconnut le Pavillon, lui envoya promptement du secours. On jeta les ancres, & après avoir

assuré le Vaisseau , on mit les malades à terre. On ne leur donna que de la cuillerée & de l'ozeille dans du lait chaud avec un peu de mouton , & ils furent parfaitement rétablis , les uns dans 8 jours , les autres dans 15 ; & en moins d'un mois après leur arrivée ils furent en état de retourner à bord de leur Vaisseau , de lever les ancres eux-mêmes , & de continuer leur route en jouissant d'une entière santé. Tous nos Marins qui ont fait le voyage du Groenland , ne sçauroient assez louer la vertu de ces mêmes herbes , qui viennent pour le moins aussi bien qu'ici dans l'Isle de Jean Mayen , à Spitzberg , &c. Nos Matelots étant arrivés à la hauteur de ces Isles , sont ordinairement attaqués du scorbut , tellement que toutes les dents leur branlent dans la bouche , & qu'ils sont à peine en état de faire le service. Ils cherchent alors la terre aussitôt qu'il est possible , pour profiter du secours de ces Plantes qui les guérissent sur le champ , en leur donnant , pour ainsi dire , de nouvelles

forces, & une nouvelle vie. On m'a parlé encore d'une autre herbe, qui, à ce qu'on prétend, ne croit que dans peu d'endroits; mais on n'a pas sçu la nommer, ni en donner la description: on m'a dit seulement, qu'étant bouillie dans du lait, elle avoit le goût du gruau de millet. *Jacobæus* dans son *Museum Regium. P. I. Sect. 6. n. 6. & 7.* parle encore de deux autres herbes excellentes & très-salutaires, dont l'une est appelée en ce pays, *Fuglar-gras*, (*Herba avium Islandia*,) ou *Akur-Lodar-gras*, & l'autre, *Fiälla-gras* ou *Fjoeru-gras*, (*Muscus Catharticus Islandia.*)

Point de
Fruits de
Terre.

Les *Fruits de Terre* ne viennent point du tout ici, soit à cause du mauvais terrain, ou par rapport au froid énorme, joint au vent du Nord, qui est très-pénétrant. On a souvent fait des essais avec des raves & des racines de toute espee, mais on a toujours échoué.

ai de Bled.

Il est encore moins possible de cultiver la terre, pour faire venir du *Bled*; car quand même on se donneroit la peine d'ôter les pierres, &

d'améliorer la terre en la fumant, le petit été de ce Pays ne seroit jamais assez long pour conduire le bled à sa maturité; & c'est pourquoi le peuple de cette Isle ne connoît point du tout le pain.

Quant aux *Plantes de Mer*, on n'a sçu me nommer qu'une seule espece d'*Algue Marine*, qu'on appelle *Soel*, & qu'on donne au bétail tant fraîche que sèche. Elle engraisse promptement, mais le goût de la chair répugne par sa fadeur. Dans des temps de disette les hommes en mangent eux-mêmes après l'avoir fait griller. *Jacobæus*, à l'endroit cité, n. 5, donne la description & la figure de cette herbe sous le nom d'*Alga Saccharifera Islandiae*. On prétend qu'elle cause des vents & qu'elle purge fortement quand on en mange beaucoup. Il est facheux que nos Botaniciens, soit par l'éloignement de la Mer, soit par la difficulté du sujet, ne se soient pas appliqués à faire des collections, des divisions exactes, & des Descriptions circonstanciées des Plantes

Plantes
Marines.

Marines : en effet le peu d'étude que j'ai fait dans cette matiere , & le petit nombre de ces plantes que j'ai pu amasser , m'a fait connoître que tout amateur des produits de la nature peut trouver dans un sujet aussi négligé de quoi se satisfaire au-delà de toute imagination , en considérant leur quantité , leurs différences , leur construction , couleur , accroissement sans racines &c. & en faisant en même temps attention que la main du Créateur n'a produit rien que de bon & d'utile , je veux dire , que ces végétaux pour la plus grande partie inconnus ou du moins regardés comme indifférens servent de nourriture convenable à beaucoup de créatures , & pourroient même en servir aux hommes dans le besoin , sans les ressources qu'ils y trouveroient dans les maladies , si le luxe qui les porte à courir après les choses étrangères & précieuses ne leur faisoit mépriser ce qui est commun & facile à trouver. Il est bon de consulter à ce sujet la belle *Description des Isles*

Occidentales d'Ecosse de M. Martin, où l'on trouvera des traits remarquables des Habitans de ces Îles écartées, qui vivant dans la vraye simplicité naturelle & sçachant faire usage du peu que la nature leur a donné, font honte aux peuples plus policés qui au milieu de l'abondance ne sçavent pas ce qu'ils possèdent. Ceux, dont je me suis servi pour faire des recherches en Islande, m'ont assuré qu'il y avoit au fond de la Mer certaines *Plantes Marines Coralliformes*; mais ils n'ont pas sçu les nommer ni en faire une Description assez exacte pour les reconnoître. Quoiqu'il en soit, je suis certain, qu'on y trouvera entr'autres l'espece d'*Imperatus* pag. 630. appelée *Porus Cervinus*, qu'on voit si abondamment sur les bancs des rochers situés près des Îles de *Hitland*, & que je possède dans mon Cabinet sous le nom de *Madrepora erectior punctata & ramosa, cornua cervina amulans*.

On ne trouve dans l'Islande ni Gibier, ni Bêtes féroces, & c'est vrai.

Point de
Bêtes Sauvages.

fémbablement parce que cette Isle est de tous côtés fort éloignée du Continent. On y voit quelquefois arriver dans le printemps des *Ours*, qui y viennent du Groenland sur de gros glacons, quand le vent les pousse du côté de l'Isle; mais on établit ordinairement vers ce temps des gardes sur la côte du Nord, & aussitôt qu'on en apperçoit un seul, tout le monde se met en devoir, & on ne le quitte pas qu'on ne l'ait tué, sans quoi ces animaux dangereux se multiplieroient bientôt dans les rochers inaccessibles aux hommes, & feroient impunément des ravages terribles parmi les habitans dispersés.

Sinon de
Renards.

C'est vraisemblablement de cette façon, que les *Renards* s'y sont glissés. Il s'en trouve en grande quantité dans l'Isle. Ils ne sont point rougeâtres, il y en a peu de noirs, & communément ils sont gris ou bleuâtres en été, & blancs en hyver. C'est en cette dernière saison, que leurs peaux sont le mieux garnies, & les Islandois ont alors grand soin d'en

prendre tant qu'ils peuvent. Une aversion naturelle qu'ils ont contre les armes à feu , fait qu'ils ne se servent pour cet effet que des filets ou d'une machine de fer , qui ressemble à peu près aux ciseaux d'un Tailleur d'habit , & qui est garni d'un agneau mort. Dans d'autres temps , ou sans envier la peau de ces animaux , ils ne cherchent qu'à s'en défaire , par rapport aux ravages qu'ils font dans leurs troupeaux , ils leur jettent des noix vomiques trempées dans du miel , & les Renards qui ne trouvent rien de doux ailleurs , les avalent avec beaucoup d'avidité.

Les *Chevaux* de cette Isle sont petits , courts & gros à proportion , comme dans tous les pays du Nord ; ce qu'on doit attribuer principalement à l'effet du froid , qui resserre & comprime tout , & empêche par-là l'accroissement : * cependant ils

Chevaux

* On remarque ici la même chose au sujet des autres animaux terrestres , au lieu que ceux des Pays chauds

sont forts & alertes, & avec cela mauvais & mordans. Les fatigues que ces animaux endurent, sont incroyables: aussi s'y forment-ils dès qu'ils viennent au monde: car ils vivent pendant toute l'année en pleine campagne, & ils sont dans la nécessité de chercher leur nourriture dans la neige dans toutes les saisons. Le seul avantage qu'ils ont reçu de la nature, est qu'ils sont couverts d'un crin extrêmement roide, long & épais, qui leur vient ordinairement à l'approche de l'hiver.

Moutons. Les *Moutons*, qui sont petits, ont le même fort que les chevaux. Il n'y

deviennent beaucoup plus grands à cause de la chaleur qui dilate tout, comme nous en voyons l'expérience dans les Chameaux, les Lions, les Rhinoceros & les Elephans. On observe précisément le contraire dans les poissons, dont les plus grandes sortes, comme entr'autres les différentes especes de Baleines, ne se trouvent que dans le Nord.

a point d'étable pour eux ni en hyver ni en été ; ils restent toujours en pleine campagne où ils se mettent à couvert sous les éminences faillantes des rochers ou dans les creux des montagnes & se nourrissent comme ils peuvent. * Ils vivent toujours

* Les moutons ne sont pas mieux gardés dans les Isles Danoises de Ferroe, qui ne sont pas fort éloignées de l'Islande & qui sont au nombre de 17 ou 18 tant grandes que petites, tenant environ un district de 15 lieues de Danemarc de long sur 10 de large. Les montagnes n'y sont ni hautes ni escarpées & ne sont presque jamais couvertes de neige, & comme les pâturages y sont très-bons, on y élève beaucoup plus de moutons qu'en Islande, mais qui courent les déserts de même que dans cette Isle. On rapporte, que ces animaux se retirent en hyver sous les rochers dans les endroits où ils avancent un peu sur la plaine, & qu'ils s'y tiennent serrés entr'eux autant qu'il est possi-

avec les chevaux, qu'ils suivent par tout en hyver, pour profiter dans les fortes gelées, du peu de mousse qui reste à découvert dans les creux que les chevaux font pour eux-mêmes dans la neige, & où les moutons

ble, avec ce ménagement cependant, que ceux qui se sont bien chauffés en dedans de la troupe vont relever de temps en temps ceux qui sont en dehors & qui vont à leur tour se chauffer pour relever ensuite d'autres. On ajoute, que quand la terre est gelée au point que ces pauvres bêtes ne peuvent plus atteindre la bruyère ou la mousse avec leurs pieds, elles se mangent la laine les unes aux autres & se soutiennent par-là jusqu'au dégel. V. la *Norrigia illustrata de Lauriz Wolff. pag. 196.* Les Habitans de ces Isles sont en quelque façon plus heureux que ceux d'Islande en ce qu'ils ont une espece de moisson. Cependant ils ne peuvent cultiver que de l'orge, & un tonneau de semence en rend 20 à 30.

n'auroient pu atteindre avec leurs petites jambes. On a même souvent observé, que tourmentés par la faim ils mangent le crin des queues des chevaux. Quand il neige avec un grand vent, ils se mettent à courir en quittant les montagnes, comme s'ils vouloient devancer le vent. Ils prennent alors ordinairement la route de la Mer, & s'y jettent quelquefois, en sorte qu'il en périt souvent des quantités considérables. Lorsque dans d'autres temps ils sont surpris par une neige subite & fort épaisse, ils en sont bientôt couverts; & c'est alors qu'ils se joignent en grandes troupes, en mettant les têtes ensemble, & en abandonnant le dos à la neige sans se remuer. Ils y sont souvent tellement pris & roidis par le froid, qu'ils ne peuvent plus s'en tirer par eux-mêmes. La faim les oblige alors de se ronger mutuellement la laine, pour se soutenir jusqu'à ce qu'ils soient tirés delà par la main des hommes: aussi les Paysans ne manquent pas de voler promptement à leur secours, aussi-tôt qu'ils

s'apperçoivent d'un pareil accident. Ils connoissent l'endroit où se tient la troupe , par la vapeur ou espece de fumée qui s'élève de son milieu , où la chaleur concentrée tient une ouverture dans la neige , comme un tuyau de cheminée. Au reste ces Moutons ont la laine fort grosse & rude , ce qui vient de la froideur du Climat & de la mauvaise nourriture , puisqu'il est constant que plus les Climats sont doux , & les pâturages meilleurs , plus la laine des Moutons & le poil des Chèvres sont fins & tendres. * D'un autre côté il faut re-

* Je me contenterai de confirmer ceci par le rapport que *Busbecq* fait dans ses *Ambassades de Turquie* , I. *Lettre*, des Chevres précieuses del'Asie Mineure , qui ont le poil extrêmement beau , fin & long : *Gramine* , dit-il , *pascuntur per eos campos exili & sicco , quod ad lana tenuitatem multum conferre certum est. Nam constat , alio translatis non manere eandem , sed una cum pabulo mutari* .

garder la roideur de leur laine comme un bénéfice de la nature , qui donne à chaque créature ce qu'il lui faut selon les circonstances où elle se trouve , & qui a si bien garni ici ces animaux pour les garantir contre le froid terrible de ces Pays. On ne les tond jamais. Cependant il leur vient tous les ans de nouvelle laine , ce qui arrive ordinairement vers la S. Jean où ils peuvent se passer de leur ancienne couverture épaisse , qui se détache alors autour de tout le corps & qui étant entortillée & se tenant fortement

totaſque ita degenerare capras , ut vix agnoſcantur. C'eſt-à-dire : Elles ſe
 » nourriffent dans ces champs , d'une
 » herbe fine & ſèche , qui à ce qu'on
 » croit contribue beaucoup à la fineſſe
 » de leur poil ; car il eſt certain que ce
 » poil ne reſte pas le même , ſi on les
 » amene ailleurs , & qu'il change ſelon
 » le pâturage , ſi bien que les Chèvres
 » mêmes dégèrent au point , qu'elles
 » ne ſont plus reconnoiſſables. »

ensemble leur est ôté à la fois comme une espèce de peau superficielle. C'est pour cet effet qu'on les assemble exprès en leur donnant la chasse. Un berger accompagné de chiens bien dressés pour cet effet monte sur une colline & ayant donné le signal avec sa corne les chiens se détachent chacun de son côté & chassent les moutons de tous les rochers & autres endroits où ils se tiennent ordinairement, en les faisant entrer tous dans un certain Parc immense qui est fort large sur le devant & qui se retrécit peu à peu vers l'autre extrémité.

Ils ont des
cornes.

Il est très-remarquable, que généralement tous les moutons d'Islande, tant les brebis * que les bé-

* Ceci n'est pas fort extraordinaire dans les déserts du Nord, & *Olaus Magnus* dit dans son *Hist.* Liv. 17. Chap. I. *Habet tota Septentrionalis Regio magnorum arietum, ut & ovium multitudines, in quibus feminae cornua gerunt arcuata, c'est à-
liers*

liers ont des Cornes extrêmement grandes & entortillées. Ils en ont même ordinairement plus de quatre & souvent huit , * parmi lesquelles il y en a quelquefois une qui sort droit de la tête en avant , & les bêtes à cornes des autres Pays n'en ont point du tout dans cette Isle. On pourroit conjecturer que la nature a peut-être donné ici des cornes à tous les moutons en général , pour se défendre contre les oiseaux de proie , qui se trouvent dans cette Isle en grande quantité & d'une grosseur prodigieuse , & auxquels ces pauvres animaux , qui errent conti-

» dire : » Dans tout le district du Nord
 » il y a quantité de gros moutons ,
 » dont les femelles mêmes ont des cor-
 » nes courbées en arc. » *Martin* remarque aussi la même chose touchant les moutons des Isles Occidentales d'Ecosse. V. sa *Description* , p. 19.

* *Olaus Magnus* , dans l'endroit cité , rapporte la même chose des Béliers de l'Isle de Gothland.

Tome I.

E

nuellement dans les déserts , sont plus exposés que dans d'autres Pays. Le gros bétail au contraire , qui n'a rien à craindre de ces Oiseaux , ni des bêtes sauvages , puisqu'il n'y en a point dans l'Isle , semble ne pas avoir besoin de cornes pour sa défense , & il paroît que la Nature n'a pas voulu l'en charger inutilement. Je donne ceci comme une simple conjecture de ma part ; mais il me paroît bien difficile de pénétrer la vraie cause naturelle de cette singularité.*

* On sçait que le poil , la laine , les ongles & les cornes dans les quadrupèdes , de même que les plumes dans les Oiseaux , & les écailles dans les Poissons , viennent originairement de la sécrétion de certains fluides superflus dans le corps de ces animaux ; & quoiqu'on ne les regarde proprement que comme des excréments du corps , il est néanmoins certain , que ce sont des corps organiques , composés , comme les Plantes , de petits

Dans certains endroits de l'Isle Soins des
tout le commerce consiste princi- Moutons

tuyaux creux , qui croissent dans une certaine proportion de longueur , largeur , &c. V. à ce sujet , les *Mémoires pour servir à l'Histoire Naturelle des Animaux. p. 129. &c.* Nous savons aussi que ces fluides ou sucs , sont tempérés selon la qualité de la nourriture , & selon la faculté digestive , & autres dispositions des corps de ces animaux , & que c'est de là que vient cette grande différence dans la production des poils , ongles , cornes , &c. C'est ainsi que les sucs froids , aqueux & foibles donnent du poil fort long & flasque , des cornes longues , &c. au lieu que les sucs chauds & spiritueux , forment un poil court , serré & roide. Les cheveux des hommes sont ordinairement courts , roides & frisés , au lieu que ceux des femmes sont doux , longs & unis. Les Taureaux , dont le sang & la faculté féminale sont en pleine vigueur , ont des cornes courtes , ramassées & fort dures , au lieu

F ij

dans cer-
tains en-
droits. palement en Moutons, & c'est là où
les Payfans les gardent avec un peu

que les Bœufs , amollis par l'opération qu'ils ont essuyé , les ont minces , molles & longues. (On peut conférer à ce sujet , l'*Hist. Natur. de Staffordshire* , de Plot. Chap. 7. §. 58.) C'est ainsi de même que l'ergot d'un Coq , enté sur le front d'un Chapon , devient une corne courbe , d'une longueur prodigieuse. L'expérience prouve aussi , que le bétail qui vit dans des pâturages secs & maigres , a des cornes courtes , au lieu que celui qui jouit des pâturages humides & gras , les a fort grandes. On doit encore faire attention dans tout ceci à la différence du Climat. Dans les Pays froids , où il s'élève peu de vapeurs , l'abondance des sucres produit de grandes cornes , au lieu qu'elles sont petites ou qu'il n'y en a point du tout dans les Pays chauds , où les sucres sont presque tous emportés par une évaporation continuelle. Ceci s'accorde parfaitement avec ce que rapporte le *P. Labat* dans sa *Des-*

plus d'attention. Ils n'envoyent dans les Montagnes que les Béliers & ils

cription du Voyage du Chev. Marchais en Guinée & Cayenne Tom. III. ch. 8. où il dit que le bétail qu'on y avoit transporté de l'Europe , avoit les cornes plus petites & plus minces qu'ici , & que les Cerfs n'y avoient pas plus de cornes que les Dains. Or en faisant attention à tout ce que je viens de rapporter ici , il me paroît très vraisemblable que le bétail d'Islande ne tire pas de sa mauvaise nourriture suffisamment de sucs , pour qu'il puisse s'en former des cornes , & qu'au contraire les Moutons en ont d'assez longues quoique molles , parce qu'ils y trouvent à leur façon une nourriture assez convenable quoique foible & humide , comme l'est généralement le Climat de cette Isle. Je soumets cependant ces conjectures au jugement de ceux , qui par l'étude particulière qu'ils font des Œuvres de la Nature , & surtout de l'Économie Animale , doivent être plus au fait que moi de ces Phénomènes singuliers.

gardent les Brebis chez eux autant qu'il est possible. Ils ont aussi une attention particuliere pour les Agneaux , & ils empêchent pour cet effet les Béliers de couvrir mal-à-propos les Brebis en leur attachant un morceau de drap ou de toile sous le ventre , qu'ils n'ôtent que vers le temps que les Agneaux qui en doivent venir puissent trouver de l'herbe dans la Campagne , c'est-à-dire vers la Pentecôte. Ces agneaux sont marqués à mesure qu'ils naissent, & chaque Payfan a sa marque particuliere pour distinguer les siens dans tout le nombre qui ne fait qu'un commun troupeau.

Rapacité
des Cor-
beaux
noirs.

Ces petits animaux délicats souffrent beaucoup d'une espece de gros *Corbeaux* noirs , qui se multiplient considérablement dans les déserts & sur les rochers de cette Isle. Ces terribles Oiseaux se jettent impunément sur les petits agneaux , & après leur avoir crevé les yeux , pour les empêcher de se sauver de leurs pattes , ils les mangent avant qu'on puisse venir au secours. Les Payfans

ne manquent pas d'y courir aussitôt qu'ils s'en apperçoivent ; mais ordinairement quand ils chassent le Corbeau , l'Agneau se trouve déjà aveuglé , & comme dans cet état il ne sçauroit plus trouver sa nourriture , ils le tuent & l'écorchent sur le champ. C'est delà que viennent ces fourrures , ou petites peaux douces , qu'on trafique en Dannemarc & dans le pays de Holstein , sous le nom de *Schmaaskin* ou *Schmaasken* , * & qui est beaucoup en vogue parmi les gens d'un médiocre état.

Dans l'Automne , lorsqu'il s'agit de tuer du mouton pour les provisions des Vaisseaux qui sont à la rade , on les assemble par le moyen des Chiens, comme il a été dit ci-devant.

Comment
chacun re-
connoît son
Mouton.

* Ce mot signifie *Pellicula* , petite Peau , & est composé du Danois *Smaa* , en Islandois *Smae* , en Suedois *Sma* , en Saxon *Schmatsch* , c'est-à-dire , petit , & de l'Islandois & Anglois *Skin* , en Danois *Skind* , qui veut dire Peau.

Cette Chasse se fait en présence de tous les Juges , pour éviter les disputes , & pour empêcher que personne ne soit lésé ; & il est alors permis à chacun , de retirer les bêtes qui portent sa marque.

Ce qu'on trouve dans l'estomac des Moutons. On trouve fort souvent dans l'estomac des Moutons une boule ronde de la grosseur d'une bonne pomme , remplie en dedans de laine ; de mousse &c. & entourée en dehors d'une croûte de tartre grisâtre & dure. J'en possède une qui m'est venue de Norwege & qui porte dans mon Cabinet le nom de *Tophus Ovinus Norwagicus*. Ces boules se forment sans doute de la laine & d'autres choses indigestes que les moutons avalent faute d'autre nourriture , & leur figure sphérique vient en partie du mouvement continu de l'estomac , qui , comme nous savons , est agité sans cesse par ses membranes qui se croisent & le tirent alternativement en directions opposées ; ce qui comprime & roule continuellement ces matieres étrangères. La croûte provient de la viscosité

viscosité de l'estomac , qui en grossit le volume , & forme cette enveloppe à mesure que ces matieres augmentent.*

On ne peut point élever de *Chèvres* en Islande. Leur nourriture, qui sont les tendres feuillages des arbrisseaux & des jeunes arbres , man-

Il n'y a point de Chèvres.

* On trouve de même dans nos Pays de pareilles boules de poil consolidées , sans croute , & passablement grandes , dans les estomacs des Bœufs & des Vaches , & ces boules se forment vraisemblablement par l'habitude que ces Animaux ont de lécher les murs des maisons des Paysans , qui sont ordinairement construits de terre glaise mêlée de quantité de poil pour lui donner plus de fermeté. Il se peut encore qu'en se léchant aux endroits qui leur demangent ils en emportent avec leur langue raboteuse quantité de poil qu'ils avalent en mâchant & qui s'amasse ensuite en forme de boule par l'action de l'estomac qui agit uniformement de tous côtés.

que absolument dans cette Isle,

Les Bœufs
& Vaches
petits &
sans cor-
nes.

Les *Bœufs & Vaches* ne sont pas plus grands ici, que le plus petit bétail d'Allemagne, & comme je l'ai déjà dit, ils n'ont point de cornes. Ce sont les seuls animaux qui ont l'avantage de demeurer sous le même toit avec le Paysan, & ils y sont nourris fort sobrement avec le peu de foin qu'on peut tirer de la Campagne, ou au défaut de celui-ci, avec du *Soel*, ou *Algue marine séchée*.

Le lait est
Médecine.

Le *Lait* est la principale Médecine des Islandois, & il n'y a que les malades qui le prennent tel qu'il sort de la Vache. Le petit-lait, (*serum lactis*,) est une de leurs boisons ordinaires, & qu'ils estiment le plus, aussi s'en servent-ils avec beaucoup d'épargne, & lorsqu'il devient vieux, aigre & trouble, ils y mettent de l'eau pour l'adoucir & le rendre moins dégoûtant.

Mauvais
Beurre.

Ils font beaucoup de *Beurre*, mais autant que j'ai pu apprendre ils ne savent pas faire le fromage. La plupart des Habitans gardent leur beur-

re dans des peaux de moutons cousues ensemble, où ils l'entassent à mesure qu'il se forme du lait. Il est ordinairement fort mal propre & rempli de poil, en sorte qu'un étranger n'en peut goûter. D'ailleurs, comme ils n'ont point de sel pour le conserver, il devient bientôt verd ou noir, fort, & puant, & ce n'est qu'en le fondant qu'on peut l'employer & tout au plus pour la cuisine des Matelots Danois.

Les Islandois ont aussi une manière singulière de *tuer le bétail*. Ils ne lui donnent point de coup sur la tête, croyant que de cette façon le sang rentre dans la chair & que la viande ne se conserve point. Ils lui enfoncent un canif dans la cervelle, & lorsque la bête tombe à terre, ils lui lient promptement les jambes & lui ouvrent la gorge pour faire écouler tout le sang. Ils commencent par manger les entrailles sans trop les nettoyer, & dépecent l'animal. Au lieu de frotter les membres avec du sel ils les passent deux ou trois fois par l'eau de la Mer, & après les avoir

Manière
de tuer le
Bétail.

G ij.

un peu laissé suspendus à l'air , ils les mettent au-dessus du foyer dans leurs cabanes , pour les faire sécher tout-à-fait à la fumée. C'est ainsi qu'ils gardent leur viande de provision , moitié pourrie , moitié séchée , jusqu'à ce qu'ils en aient mangé le dernier morceau. Ceux qui en ont le moyen , achètent un peu de sel , & pendant que la bête est encore entière , ils lui font dans trois ou quatre endroits des incisions profondes , & mettent dans chacune une petite poignée de sel , s'imaginant qu'il doit se distribuer par là dans toute la masse , & la conserver parfaitement pendant qu'elle reste suspendue à l'air & dans la fumée, Ils en agissent de même avec la viande de moutons , lorsqu'ils en tuent pour les provisions de leurs familles.

Point de Cochons. On ne sçauroit élever ici des *Cochons* , attendu qu'on ne trouve , ni dans la Campagne , ni dans les maisons de quoi les nourrir convenablement. Les *Chiens* & les *Chats* se trouvent ici comme partout ailleurs.

La *Volaille* domestique , comme Pigeons , &c. ne sçauroit subsister dans cette Isle , tant à cause du froid énorme & trop durable , que faute de nourriture , & même par rapport à la quantité immense d'Oiseaux de proyc qui désolent l'Isle. Ceux qui ont le moyen , & qui prétendent vivre plus délicatement que les autres , ont soin d'entretenir dans leurs maisons deux ou trois misérables poules , qu'ils nourrissent fort sobrement avec du foin coupé & mêlé dans de l'eau avec un peu de farine.

Le *Gibier* ; autant que j'ai pu le sçavoir , consiste en *Cailles* , en *Bec-casses* , & en *Perdrix* , qu'on y appelle *Rypen*. * Ces dernières sont les mêmes que celles qu'on appelle *Snoeriper* dans les Alpes de Laponie. ** Elles se tiennent toujours à

Gibiers

* *Riupa* , *Perdix-Montana* , ou Perdrix des Montagnes. V. le *Lexicon Island.* de Gudm. André.

** V. la Laponie de Scheffer , ch. 19. vers la fin.

terre , & sont plus accoûtumées à courir qu'à voler ; ce qui fait qu'on les prend aisément. Leurs pattes sont veloutées & tout-à-fait garnies de petites plumes , pour les garantir contre le froid excessif du Pays. C'est delà que ces Oiseaux & d'autres semblables portent le nom de *Lagopodes* parmi les Auteurs qui ont écrit des Oiseaux * . En Allemagne & en Suisse , on les appelle aussi *Poules à neige*.

Oiseaux
de proie.

L'Islande est remplie d'une quantité prodigieuse d'*Oiseaux de Proie* de toute espee , tels que les grands *Aigles* , les *Vautours* , les *Eperviers* , les *Faucons* , les *Hiboux* , les *Corbeaux* & plusieurs autres , dont il y en a qui ont des noms particuliers , & d'autres qui n'en ont point.

On y voit différentes especes d'*Aigles* , qui tant ici que dans les autres Isles Septentrionales ** qui ne

* V. *Gesner des Oiseaux Liv. III.*
pag. 576.

** *Wallace*, dans la *Description des*

font pas fort habitées, font des torts considérables aux habitans, en détruisant principalement le jeune Bétail. Il y en a qui font d'une force prodigieuse & d'une hardiesse étonnante. Ils n'attaquent gueres les hommes; mais on a remarqué qu'ayant goûté par hazard de quelque cadavre noyé ou autrement mort & abandonné, ils prennent si bien le goût de la chair humaine, qu'ils osent ensuite enlever des enfans de quatre ou cinq ans qu'ils emportent dans leurs nids.

Il y a de même ici plusieurs especes d'*Eperriers*. On m'en avoit un jour apporté un vivant de la petite espee qui n'étoit pas si gros qu'un Pigeon. Il étoit marqué de plusieurs couleurs & d'un brun jau-

Eperriers.

Isles Orcades, pag. 47. parle beaucoup de ces Oiseaux, & dit entr'autres que dans ces Isles il y a une loi qui autorise celui qui a tué un Aigle à se faire donner une Poule de chaque maison de la Paroisse où l'Aigle a été tué.

G iij

Planche I. nâtre sur le dos. Toutes ses plumes
Figure I. avoient un petit bord noir, & il avoit
l'estomac blanc. Il vivoit chez moi
avec les Pigeons & mangeoit avec
eux ; mais il conservoit toujours un
air réservé & donnoit de temps en
temps des coups de bec à ceux qui
osoient l'approcher de trop près : ce
qui le fit craindre par toute la trou-
pe au point que chaque fois qu'on
apportoit à manger aux Pigeons,
aucun d'eux n'avoit l'hardiesse d'y
toucher avant que l'Epervier eût
mangé.

Faucons. Les *Faucons* d'Islande , qui se
tiennent en plus grande quantité
dans la Partie Septentrionale de
l'Isle , sont de différentes especes ,
grosseurs & couleurs. On les regar-
de comme les plus braves & les plus
adroits de l'Europe pour la Chasse.
Le Roi de Dannemarc envoie tous
les ans un de ses Fauconniers avec
deux ou trois Valets en Islande pour
prendre & transporter à Coppenha-
gue autant de Faucons capables de
servir , qu'on en peut avoir , soit
pour sa propre Fauconnerie , soit

pour en faire des présens dans des Cours Etrangères. Le Roi paye pour chaque Faucon gris 5 écus d'Allemagne, pour un blanc & gris 10 écus, & pour un blanc 15 écus. *

* Les Faucons blancs sont les plus rares & peut-être aussi les plus braves. Je trouve à ce sujet un endroit singulier & digne de notre attention dans l'*Hist. Septentrion. d'Olaus Magnus* Liv. XIX. Ch. 23. *Subalbidus*, dit-il, *unguibus & rostro audacius advolando ferit, non ita Falcones nigri, qui tardiores sunt, quia corpora nigra seu fusca porosa sunt, de facili evaporantia spiritus, qui sunt vehicula virtutis; tuncque lassantur & debilitantur, quamvis sine agilia per naturam. E contra autem alba frigida confertas habent carnes, & quia sunt multi humidi, multorum sunt spirituum & propter carniū consersionem non cito evaporantia, & ideo diu durant in labore.* C'est-à-dire : » Le Faucon blanc châtre frappe plus hardiment en

Maniere
de les pren-
dre,

On prend les Faucons par l'moyen des Oiseaux dressés exprès pour cet effet, & posés à terre dans des cages. Ces Animaux voyent le Faucon à des distances incroyables dans l'air, & ils en avertissent d'abord par certains cris leur maître, qui se tient caché dans une petite tente couverte de verdure, &

» volant avec son bec & ses ongles.
 » Les noirs ne sont pas de même &
 » ils sont plus lents, parce que les
 » corps noirs ou bruns sont poreux,
 » & qu'ils laissent facilement évapo-
 » rer les esprits, qui sont les véhicu-
 » les de leur vertu, se lassant alors &
 » s'affoiblissant, quoique d'ailleurs
 » assez agiles par eux-mêmes. Les
 » corps blancs & froids au contraire
 » ont des chairs ramassées, &, com-
 » me ils sont fort humides, ils ren-
 » ferment quantité d'esprits que la
 » constitution de leur chair ne laisse
 » pas sitôt évaporer, & c'est delà
 » qu'ils sont plus propres à la fati-
 » gue. »

lâche aussitôt un Pigeon attaché à une ficelle. Le Faucon, qui l'aperçoit, se plonge sur le Pigeon ; mais dès qu'il touche à terre, il est pris vivant dans un filet qu'on jette sur lui.

Quand le Vaisseau destiné à transporter les Faucons est prêt à mettre à la voile, on tue exprès pour eux un certain nombre de bœufs & de moutons, dont on accroche la viande aux mâts & aux cordages du Vaisseau. On amène même quelque bétail vivant pour le tuer successivement en chemin, au cas qu'on ne pût pas aborder à quelque Isle sur la route. Mais toutes les fois qu'on peut prendre terre quelque part, on n'y manque pas, pour faire provision de nouveau bétail tiré immédiatement du pâturage, parce qu'on prétend que les Faucons se portent beaucoup mieux en mangeant de la viande nouvelle. On en ôte toute la graisse, & on ne leur donne que du maigre coupé par filamens bien minces, & mêlé avec de l'huile & des œufs. On a soin de les peigner ou

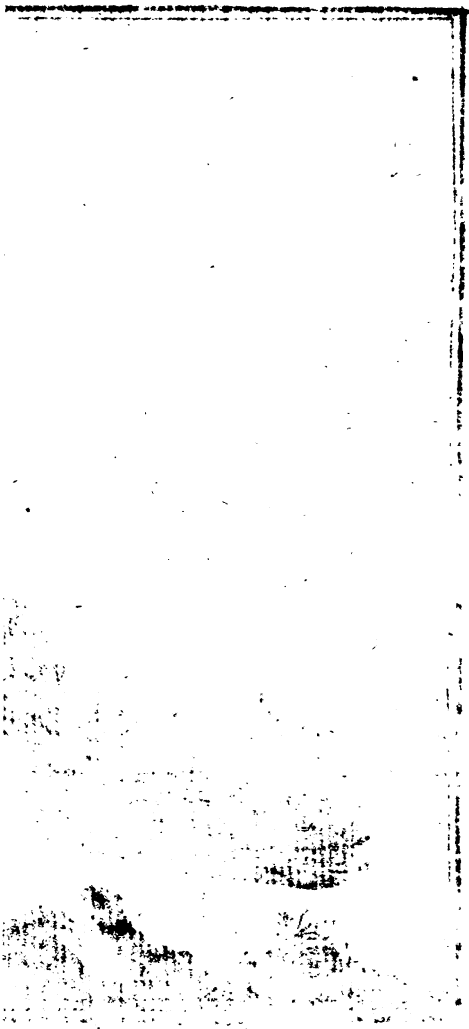
Et de les transporter,

broffer tous les matins , & en un mor
on apporte toute l'attention imagi-
nable pour les conserver.

Etant dans le Vaisseau , ils ont les
yeux couverts , & sont posés dans
des chassis immobiles sur des lattes
minces de bois couvertes de gazon ,
& par dessus de gros draps pour être
assis mollement & en même-temps
fraichement , sans quoi leurs jam-
bes s'échauffent & deviennent sujet-
tes à une espee de goutte. Le vuide
compris entre les chassis & les lattes ,
est garni de cordes tenduës à tra-
vers & proches les unes des autres ,
afin que le Vaisseau étant agité par
la Mer les Faucons trouvent où
s'appuyer , & que leur chute soit
legere s'ils se laissent tomber. J'ai
appris toutes ces circonstances d'un
Négociant , qui avoit fait la route
d'Ilande à Coppenhague dans le
Vaisseau qui menoit les Faucons du
Roi.

Hiboux. Il y a plusieurs especes d'*Hiboux*.
en Ilande , tels que les *Chats-huants*,
les *Hiboux à cornes* , les *Hiboux de*
Rochers &c. Il y a plus de quarante





ans qu'on m'apporta un Hibou tout blanc , qui avoit l'*Iris* jaune autour des yeux. J'en tirai alors le dessein que je représente ici gravé. Cet Animal s'étoit réfugié à la hauteur de l'Islande dans un Vaisseau qui alloit du Groenland à Hambourg , & l'équipage l'avoit pris. Lorsqu'on le mettoit sur une table , & qu'on lâchoit un Pigeon , il se jettoit sur le champ d'enhaut sur lui , & après lui avoir arraché quelques plumes il lui mangeoit d'abord le cœur à travers le dos , ensuite les entrailles , & en dernier lieu la chair ; mais il n'y touchoit qu'après l'avoir assez bien plumée.

Planche I.
Figure 20

J'ai déjà parlé des *Corbeaux* d'Islande & des ravages terribles qu'ils font dans cette Isle. On a remarqué dans plusieurs petites Isles situées aux environs de l'Islande , principalement dans celles qui ne sont pas habitées , que sur chacune il ne se trouve qu'une seule couple de vieux *Corbeaux* qui s'étant emparés de tout le district s'y maintiennent de force. Ils attaquent les autres *Cor-*

Corbeaux

beaux qui veulent s'y établir & ne les quittent qu'après les avoir chassé de leurs Etats. *

Oiseaux Les *Oiseaux de Rivage* & autres
 Aquatiques. *Aquatiques* se trouvent ici en très grande quantité & variété, & il n'y a personne des habitans qui les connoisse tous & sçache les nommer. On voit dans des endroits écartés, ou dans des Isles inhabitées, des

* V. la *Norrigia illustrata de Wolff*, pag. 225. Le D. *Martin* rapporte la même chose dans sa *Description des Isles Occidentales d'Ecosse*, pag. 47. 60. & 66. en parlant de trois petites Isles, dans chacune desquelles il n'y a qu'une seule paire de Corbeaux qui chassent avec beaucoup d'impétuosité & de bruit tous les Oiseaux de proie qui viennent pour s'y établir, & qui en font sortir de même leurs petits, aussitôt qu'ils peuvent se servir de leurs ailes. Il atteste la même chose de deux paires d'Aigles dans deux Isles différentes. V. pag. 26. & 299.

rochers qui paroissent tout blancs de leur fiente. Des troupes immenses couvrent, pour ainsi dire, la Mer jusqu'à 12. ou 18. lieues de l'Isle, & c'est même par ces oiseaux qu'on commence à s'appercevoir qu'on les approche. Il n'y a que très-peu de ces oiseaux qui restent pour hyverner dans ces Pays; la plus grande partie qui y arrive dans le printemps s'en va vers l'hyver en reprenant vraisemblablement le chemin des Climats plus chauds. Il n'est pas difficile de deviner pourquoi ces Oiseaux chérissent tant le séjour de l'Islande, soit qu'on considère la nourriture abondante que chaque espece trouve ici selon son goût & ses besoins par la quantité infinie de Poissons, de Crabes, d'Insectes &c. que la Providence leur fournit dans ces mers, soit qu'on regarde la situation de l'Isle & de ses rochers immenses & inaccessibles aux hommes & aux renards, où ils peuvent bâtir leurs nids & faire leurs petits en toute sûreté. Il y en

a qui nagent continuellement sur l'eau , & qui cherchent leur nourriture en plongeant. D'autres se tiennent suspendus en l'air & guettent d'enhaut si par hazard quelque Poisson remonte vers la surface de la mer , que leurs yeux qui percent à travers l'eau apperçoivent sur le champ. Ils se plongent avec une rapidité qui égale l'éclair , & il est rare qu'ils manquent leur proie. On trouve la Description & les Figures de plusieurs de ces Oiseaux Aquatiques dans le *Voyage de Spitzberg & de Groenland de M. Martens*. Les Voyageurs de ces Pays que j'ai consulté à ce sujet n'y avoient pas fait beaucoup d'attention & ne pouvoient m'instruire sur bien des questions que je leur faisois.

On m'a rapporté entr'autres , qu'une grande *Mouette de mer* sçavoit adroitement tirer de l'eau un certain Poisson excellent , connu dans ces Pays sous le nom de *Runmagen* & ayant à peu près la figure d'un Corban , que cet Oiseau ayant pris son Poisson l'apportoit à terre ,
n'en

n'en mangeoit que le foye & laissoit le reste. On ajoute que les Payfans ne manquent pas de profiter de ces captures , & qu'ils instruisent même leurs enfans à courir promptement sur la Mouëtte , aussitôt qu'elle arrive à terre , pour lui enlever sa proye.

Parmi les Oiseaux aquatiques mangables , dont il y a quelques uns d'un goût exquis , on compte principalement les *Cygnés* , les *Oyes* , les *Canards* , les *Plongeurs* , &c. qui ne manquent jamais d'arriver ici dans le Printemps.

Oiseaux
aquatiques
mangea-
bles.

Il y a parmi les *Oyes* , une espèce un peu plus grosse qu'un gros Canard , connue sous le nom de *Margées* , qui y vient en si grande quantité , que leurs troupes sont par milliers. Une autre espèce appelée *Helsinger* , vient s'établir à l'Est de l'Isle. Ces Oiseaux sont si fatigués en arrivant , vraisemblablement par la grande route , qu'ils viennent de faire en traversant la Mer , qu'on en peut tuer des milliers à coups de bâtons.

Oyes

Canards. Il y a plusieurs sortes de *Canards*, la plupart sont des especes de *Rouges*. Quelques uns sont très-bons à manger, les autres, & particulièrement ceux qui ressemblent aux *Cercelles* &c. répugnent par leur goût rance & huileux. Cependant les Islandois n'en sont pas dégoutés, & quand la faim les presse, ils les mettent dans leurs marmites tels qu'ils peuvent les attraper, & les ayant préparé à leur façon, ils les avalent sans marquer la moindre répugnance. L'espece la plus utile est le *Canard à Duvet*, appelé en Islandois *Aeder-fugl*, autrement *Aedder*, en Allemand *Eyder - Ente*, & mentionné dans *Wormius* sous le nom de *Anas plumis mollissimis*. Il est de la grosseur d'une Oye ordinaire, & l'on en trouve la description dans le *Museum Danicum de Wormius*, pag. 302. Son estomac est garni de ce duvet tendre & précieux, qui est connu dans le Nord sous le nom d'*Eiderdunen* ou *Edderdunen*, d'où vient notre mot corrompu d'*Egledun*. Le meilleur est celui qu'on appelle *Du-*

vet vif, comme ayant le plus d'élasticité, & étant le plus durable. On entend par ce dernier les plumes que l'Oiseau s'arrache lui-même dans le temps qu'il couve ses œufs, & dont il garnit le dedans de son nid, pour conserver la chaleur des œufs & des petits quand ils en sortent. Les Islandois qui demeurent dans le voisinage des bancs de sable & des petites Isles où cette espee est abondante, ne manquent pas de rechercher beaucoup ces nids aussitôt que les petits en sont sortis, & d'en ôter avec beaucoup de précaution ce précieux duvet, qu'ils ont soin de sécher sur des clayes, & de nettoyer de quantité de mousse & de paille dont il se trouve ordinairement rempli. On fait au contraire peu de cas des plumes qu'on arrache de ces Canards dans d'autres temps, & moins encore quand ils sont morts, parce qu'elles sont grasses & sujettes à se pourrir promptement. Le bon duvet qu'on amasse en Islande, ne reste guères dans le Pays. Le gros prix, que les Mar-

chands Danois y mettent , fait qu'on leur fournit presque tout ce qu'on en amasse dans l'Isle ; & il se trafique fort avantageusement en Danemarck , & delà plus loin. V. à ce sujet , la *Feroa reserata* de Lucas Debes , pag. 127. On m'a rapporté une circonstance singulière de cet Oiseau à duvet , qui est que non seulement il est très fécond en œufs qui sont oblongs & d'un verd foncé , mais qu'on peut même le rendre plus fécond qu'il n'est naturellement , en fichant un bâton d'environ un pied de haut dans son nid , & que par ce moyen l'Oiseau ne cesse de pondre ; jusqu'à ce que ses œufs aient couvert la pointe du bâton , & qu'il puisse s'asseoir dessus pour les couvrir. On ajoute que plusieurs habitans de l'Isle pratiquent cette invention , pour avoir une plus grande quantité de ces œufs , qui à ce qu'on prétend , sont d'un goût admirable ; mais cette ponte surabondante affoiblit l'Oiseau au point d'en mourir.

Plongeurs. Les *Plongeurs* sont de différentes

especes ici. Il y en a de mangeables & d'autres qui ne le sont point.

L'Oiseau appelé *Lumme* (*Liomen*, *Colymbi species*) est beau & de la grosseur d'une Oye, ayant le bec étroit & noir & de petites ailes, & comme il augmente en graisse & pesanteur, il vole avec peine & lentement, & ses pattes qui sont fort reculées ne lui permettent pas de marcher ni vite ni longtemps. Les Islandois prétendent que personne n'a jamais trouvé son nid, & qu'il couve ses œufs sous les ailes. Mais cette tradition vient de ce qu'il ne le construit pas sur le bord de la mer ni sur des rochers comme la plupart des autres Oiseaux Aquatiques. Il choisit pour la sureté de ses œufs & de ses petits des endroits écartés & déserts, où il bâtit son nid sur l'eau douce ou tout proche sur le rivage, afin de pouvoir boire restant assis sur les œufs, ne sortir que pour ses besoins, & rentrer dans son nid sans beaucoup se fatiguer. Je tiens ceci de quelqu'un qui a trouvé le moyen d'être plusieurs fois témoin

Lumme

oculaire des occupations de cet Oiseau. *

Vautours. Le *Vautour* (en Islandois *Geirfugl*) ** qui est le *Merganser d'Al-drovande* , se montre rarement , & on n'en voit guères qu'au pied des rochers situés au Sud de l'Île ;

* On trouve des relations particulières de cet Oiseau , dans le *Museum Danicum de Wormius*. pag. 304. & dans l'*Ornitholog. de Willoughb.* pag. 359. Il y a un autre Oiseau , qui ressemble beaucoup par sa grosseur & par ses cris au Vautour , & que les Islandois appellent *Huubryre* , & les Farrociens *Imbrim* , qui est le *Mergus maximus Ferrensis* de *Wormius* , dans son *Museum*. pag. 303. & qui est connu dans les Orcades sous le nom d'*Embergoose* V. le *Prodromus Scotia illustrata* de *Sibbald*. P. II. Liv. 3. Ch. 6. On trouve des relations singulières de cet Oiseau , dans la *Ferroa* de *Lucas Jacobson Debes*. pag. 128.

* V. *Worm.* pag. 300. *Willoughb.* pag. 253.

qui portent de lui le nom de *Geirfugl-Skeer*. Les Islandois qui sont très superstitieux croient fermement, que toutes les fois que cet oiseau paroît, ils doivent s'attendre à quelque événement important & singulier. En effet on m'a assuré que depuis plusieurs années on n'avoit apperçu aucun de ces Oiseaux, & qu'on en vit une grande quantité dans l'année qui précéda la mort de Frederic IV. Roi de Dannemarc.

On ne sçauroit assez admirer la précaution avec laquelle les Oiseaux ^{Nids des Oiseaux aquatiques.} Aquatiques placent leurs nids soit sur les rochers inaccessibles ou dans d'autres endroits avantageux, où ils sçavent si bien les cacher, qu'il est souvent impossible de les découvrir, ou du moins d'en approcher sans risquer la vie. * Ce qui paroît encore plus étonnant c'est cette sagacité incomparable avec laquelle

* V. des relations curieuses à ce sujet, dans la *Topographia Norvegia* du D. *Steinkuhl*. pag. 117.

après avoir cherché souvent de fort loin leur nourriture , ils sçavent non seulement retrouver l'endroit où ils ont fait leur nid , mais chacun reconnoît le sien sans se tromper jamais , au milieu de cette multitude qui sont parfaitement semblables. *

Leurs
œufs.

Les œufs de ces Oiseaux sont d'un jaune verdâtre & tachetés de noir & de brun , comme le sont ordinairement ceux des Oiseaux sauvages qui habitent les eaux douces , ce qui par sa singularité peut mériter l'attention des Naturalistes. Ils ont la coquille beaucoup plus épaisse que n'est celle des œufs des Oiseaux terrestres , vraisemblablement tant à cause de la rigueur du Climat & du voisinage de la Mer , que pour mieux conserver la chaleur pendant qu'ils sont couverts, dans l'intervalle qu'ils

* On trouve à ce sujet des remarques tout-à-fait surprenantes dans l'*Origine de la Pêche du Groenland de Zordrager*. P. II. ch. 14. p. 153. &c.
restent

restent découvert , la femelle étant obligée d'aller chercher sa nourriture au loin. * La plûpart de ces œufs sont d'un très bon goût , & suppléent au défaut des œufs de la volaille domestique , dont il n'y en a guères dans l'Isle : aussi les Danois , qui font dans leur cuisine beaucoup plus d'usage des œufs que les Islandois , ne manquent pas de profiter de ceux des Oiseaux aquatiques , pendant le séjour qu'ils sont souvent obligés de faire ici pour leur commerce.

* Le Comte de *Marsigli* observe à l'égard des œufs des Oiseaux Aquatiques, qu'ils renferment beaucoup plus de blanc que ceux des Oiseaux terrestres , parce qu'il faut beaucoup plus de temps au fœtus pour parvenir à sa maturité à cause de l'humidité & du froid , dont il est continuellement environné , & que par conséquent il a besoin d'une grande quantité de blanc qui est sa nourriture dans l'œuf. Voyez son *Danubius Pannonico-Mysicus* , Part. V. p. 124.

Tome I.

I

Quantité
de Poissons
de Mer.

Je passe maintenant à la partie principale & la plus intéressante de ma Relation, où je dois parler de cette abondance inépuisable de grands & petits *Poissons de Mer* d'une infinité d'espèces, dont cette Isle jouit préférablement à tous les endroits du monde, & qui se trouvent ici dans leur plus parfaite vigueur & bonté primitive. Pour cet effet j'établirai deux vérités qui sont incontestables & confirmées par l'expérience, dont l'une est, que le Poisson est meilleur, plus gras & plus durable dans les plages qui tirent vers le Nord, & l'autre, que le Poisson est plus parfait dans l'hyver & par le plus grand froid. C'est pourquoi les habitans & Négocians de Bergen & de Drontheim ne prennent point de Poissons chez eux: ils aiment mieux acheter ce qui est nécessaire pour leur consommation des Pêcheurs qui habitent l'extrémité de la Norwege, & qui vont les chercher aussi haut vers le Nord, qu'ils peuvent pénétrer avec leurs barques. Ces Pêcheurs se met-

rent en Mer d'abord après Noël , *
 & les Islandois commencent tous-
 jours leur pêche vers la Chande-
 leur. Les abîmes impraticables , qui
 sont sous le Pôle , sont la véritable
 source des Poissons de Mer ; ils y
 trouvent la nourriture qui leur con-
 vient le plus , ils y parviennent au
 point de leur parfaite grandeur , &
 plus ils s'en éloignent , l'eau n'étant
 plus profonde , plus ils maigrissent ,
 s'affoiblissent & se fatiguent par les
 voyages longs & continuels , où ils
 manquent de tout sur les bancs &
 bas-fonds des Mers entrecoupés de
 terre. Mais c'est en cela précisément ,
 qu'on découvre des traces frapan-
 tes de la sagesse & de la bonté du
 Créateur : car comme d'un côté il

* V. la *Description de Norwege* ,
 écrite originairement en Danois par
Pierre Clauson , imprimée à Coppen-
 hague en 1632 , & traduite ensuite en
 Allemand sous le titre de *Topogra-
 phie de Norwege* par *Chrétien Stein-
 kuhl*. pag. 43.

seroit impossible aux hommes d'inquiéter ou prendre ces Poissons dans les gouffres inaccessibles du Pole , qui le deviennent encore davantage par des glaces d'une épaisseur & étendue immense qui ne se fondent jamais ; ainsi d'un autre côté la Providence a si bien ordonné les choses , que la multiplication surabondante de ces animaux les force à sortir d'eux-mêmes de leur lieu natal , & à venir au-devant des hommes dans des endroits moins profonds & propres pour la pêche , où ne trouvant plus cette abondance de nourriture , ils sont obligés par la faim de mordre à l'hameçon , & de nourrir à leur tour tant de peuples qui environnent la Mer du Nord , & qui profitant de l'affluence prodigieuse de ces animaux , les vendent aux autres Européens , & se procurent un commerce très avantageux , qui supplée abondamment au défaut des autres marchandises que la Nature refuse à leurs climats.

Ce sont principalement les habitants de l'Islande qui par la situation

heureuse de leur Isle reçoivent avec tous les vents dans leurs Golfes & Bayes des quantités immenses de toute sorte d'excellens Poissons qui viennent immédiatement du Nord. Je me contenterai de nommer ici les principaux & les plus utiles , en laissant à d'autres plus habiles & moins occupés que moi le soin d'instruire les Curieux sur les noms, les propriétés & les usages d'une infinité d'autres especes , qui ne sont pas parvenues à ma connoissance.

Je commence par les petites es- Leurs dif-
férentes es-
peces.
peces , telles que sont le *Harang* , le *Cabliau* , la grande *Morue* , le *Merlan* , le *Dorsch* , le *Schellvis* ou *Eglefin* , le *Turbot* , le *Flaitan* , & les *Soles*.

Le *Harang* , ou *Poisson Couronné* , Le Harang
comme l'appellent nos Pêcheurs , mérite sans contredit le pas sur tous les autres , par rapport à sa grande utilité , qui est devenuë en quelque façon universelle dans toutes les Parties habitées du Monde.

Ce Poisson est si généralement connu , qu'il suffit de le nommer ,

fans en donner la description , pour le distinguer de tous les autres. * Il s'en faut cependant beaucoup que nous connoissions toutes les especes de ce Poisson , qui jusqu'à présent n'ont point été suffisamment examinées pour être réduites dans leurs classes. Quant à l'Islande , je sçai qu'on trouve dans ses golfes , les plus gras harangs & les meilleurs en si grande abondance , qu'il seroit aisé aux habitans de cette Ile d'établir en peu de temps un commerce des plus avantageux , s'ils étoient plus nombreux & plus habiles pour de pareilles entreprises ; mais il m'a été impossible de m'éclaircir par mes Voyageurs sur les différentes especes de ces Poissons , attendu que jusqu'à présent je n'ai trouvé personne qui y ait fait attention. Tout ce que j'ai pu appren-

* Ceux qui voudront en lire une Description exacte, consulteront l'*Ichthyologie de Schoeneveld* , pag. 37. l'*Ichthyologie de Willoughb* , p. 219. & d'autres,

dre, c'est qu'on y observe souvent une espece de Harangs de près de deux pieds de longs sur trois bons doigts de large. C'est peut-être l'espece connue parmi les Pêcheurs, sous le nom de *Rois des Harangs*, qu'on regarde communément comme les conducteurs de leurs troupes. *

* Voici ce qu'en rapporte *Martin* dans sa *Description des Isles Occidentales d'Ecosse*, pag. 143. » Des Pêcheurs & d'autres personnes, dit-il, » m'ont conté qu'il y avoit un harang » de la double grosseur des autres, » qu'il conduisoit tous les Poissons de » son espece qui se trouvoient avec » lui dans un Golphe, & que partout » où il alloit il étoit suivi de toute » la troupe. Les Pêcheurs donnent à » ce Conducteur le nom de *Roi des Harangs*, & si par hazard ils le » prennent vivant, ils ont grand soin » de le rejeter aussitôt dans la mer, » persuadés que ce seroit comme une » espece de *crime de Lèze-Majesté*

Iiiij

Ses espèces
différentes.

Quant aux espèces ordinaires, & plus ou moins recherchées dans le commerce, nous en dirons quelque chose dans la suite de cette Relation. *

» que de mettre la main sur un Poif-
» son si respectable. »

* De cette espèce sont les *Sardines* de la Mer du Nord. (*Chalcides* dans *Bellonius de Aquatilibus*, pag. 170.) que les Anglois appellent *Pilchards*. (V. *Ray Synopsis Piscium*, pag. 104. & les François *Celerins*, & qui ressemblent beaucoup aux *Sardines*, ou comme l'on dit à Venise, *Sardelles* de la Méditerranée. On compte aussi parmi ces espèces le *Sprott* ou *Spratt* d'Angleterre, qui ne sont proprement que les petits des Harangs ou des Sardines. (V. *Ray à l'endr. cité*, pag. 105.) & qui étant enfumés sont très agréables à manger. De cette espèce sont encore les petits Poissons connus sous le nom de *Stroemlinge* dans le Golfe de Bothnie dont je parle plus bas, V. d'autres distinctions des Ha-

Les Pêcheurs prétendent communément, que les Harangs ne vivent que du limon de l'eau. Mais ce sentiment se trouve pleinement réfuté par les dents dont leurs becs sont armés, & qui leur seroient fort inutiles s'ils n'avalotent que de l'eau. Nous devons au contraire être persuadés que ces instrumens leur ont été donnés pour attraper & serrer dans leur bec des Poissons & d'autres choses solides dont ils se nourrissent, & que les Curieux ont observé dans leur estomac. C'est ainsi que *Neukrantz* a souvent trouvé dans l'estomac d'un Harang plus de 60 petits Crabes à moitié digérés *, & *Leuwenhoek* ayant fait l'anatomie des Harangs dans le temps de la fraie des Poissons a vu quantité d'œufs dans leurs intestins. **

rangs par rapport au Commerce dans l'*Ichthyologie de Schoeneveld*, pag. 39.

* Dans son *Traité des Harangs* pag. 38.

** Dans sa 97^e Lettre.

D'où il vient, Ce n'est pas s'amuser à des spéculations inutiles , que de rechercher d'où viennent originairement ces troupes innombrables de harangs , que les Pêcheurs de tant de Nations prennent tous les ans , & la route que ces Poissons tiennent dans la Mer. Tout le monde sçait qu'ils descendent du Nord , dont ils parcourent les côtes en se divisant en plusieurs troupes ; c'est tout ce que l'on en sçait , & c'est avoir une idée très défectueuse de leur marche. Jusqu'à présent on n'est allé au-devant d'eux que jusqu'aux Isles de Shetland , ou comme nous disons communément , de Hitland , du côté de Fayrhill & de Bockenefs , où les Hollandois arrivent tous les ans vers la S. Jean avec leurs Buscs ou barques. Ils y tendent des filets entre deux Buscs , qu'ils opposent directement à la troupe innombrable de ces Poissons , qui y passent alors en venant du Nord , & en prennent par ce moyen des quantités prodigieuses à la fois , qu'ils préparent sur le champ à leur façon , & les ramènent chez eux , d'où ils

se distribuent dans tous les pays de l'Europe. *

* Il ne sera pas hors de propos de donner à cette occasion une relation précise de la Pêche des Harangs telle qu'elle est pratiquée par les Hollandois. Les Buses assemblées aux environs de Hitland mettent en mer en poussant au Nord-Nord-Ouest, & elles jettent le premier filet près de Faythil la nuit du lendemain de la S. Jean, 25 Juin, d'abord après minuit. La Pêche ne se fait jamais pendant le jour, tant pour mieux reconnoître le fil du banc des Harangs, qu'on distingue clairement par le brillant de leurs yeux & de leurs écailles, & regler là-dessus la direction des filets, que parce que le Poisson est attiré par la clarté des lanternes qui le fait venir droit aux Buses & l'empêche en l'éblouissant de discerner les filets. Nous sçavons que les Pêcheurs des Sardines se servent fort utilement de ces mêmes avantages sur les Côtes de Dalmatie. V. le *Voyage d'Italie de*

Relation
de la Pê-
che des
Harangs,

Je me suis attaché à pousser mes recherches plus loin , en remon-

Spon , pag. 84. Les filets qui servent à la Pêche des Harangs sont fort longs, & il faut qu'ils soient faits selon l'Ordonnance pour le moins de bon chanvre avec des mailles bien serrées, afin que le Poisson en y approchant s'accroche sur le champ par les ouies. Ceux qu'on fait aujourd'hui sont presque tous tricottés d'une espece de grosse soye de Perse , parce qu'on a trouvé que ces filets durent pour le moins trois ans. Aussitôt qu'ils sont faits , on les teint en brun avec la fumée de copeaux de chêne , pour les rendre moins visibles dans l'eau , comme je l'ai vu faire moi-même à Amsterdam. Il n'est pas permis de jeter les filets en mer avant le 25 Juin , parce que le Poisson n'est pas encore arrivé à sa perfection , & qu'on ne sçauroit le transporter loin sans qu'il se gâte. C'est en vertu d'une Ordonnance expresse & des Placards publiés par les Etats que les Maîtres des Buses,

tant vers le Nord , & j'ai découvert ces mêmes troupes non seu-

les Pilotes & les Matelots prêtent serment avant leur départ de Hollande de ne pas précipiter la Pêche , & qu'ils le renouvellent à leur retour pour attester , que ni leur Vaisseau ni aucun autre de leur connoissance n'a fait infraction à cette loi. On expédie en conséquence de ces sermens des Certificats à chaque Vaisseau destiné au transport des nouveaux Harangs pour empêcher la fraude & pour conserver le crédit de ce Commerce lucratif. Cet article est si important , que dans la convention, faite en 1606 entre les Hollandois & la Ville de Hambourg , il a été stipulé exprès de part & d'autre de veiller avec grand soin sur l'exécution de ces Ordonnances.

On pêche depuis S. Jacques jusqu'à l'élévation de la Sainte Croix sur les Côtes d'Ecosse aux environs de Bockenefs & de Sereniat , & de là jusqu'à la Ste Catherine près de Jarmuydent

lement aux environs de l'Islande ;
mais encore plus haut , & même

L'Ordonnance permet de continuer si
l'on veut la Pêche jusqu'à la fin de
Decembre.

Dans les trois premieres semaines ;
c'est-à-dire depuis le 25 Juin jusqu'au
15 Juillet , on met tout le Harang
qu'on prend pêle-mêle dans des ton-
neaux , qu'on délivre à mesure à cer-
tains bâtimens bons voiliers , qu'on
appelle *Chasseurs* , & qui les transpor-
tent promptement en Hollande , où
le premier Harang qui arrive porte
même le nom de *Harang de Chasseur*.
Quant au Poisson qu'on prend après
le 15 Juillet , aussitôt qu'il est à bord
des Buses , & qu'on lui a ôté les ouies ,
on a grand soin d'en faire trois clas-
ses , qu'on nomme *Harang Vierge* ,
Harang Plein & *Harang Vuide*. On
fait chaque espece à part & on la
met chacune dans des tonneaux par-
ticuliers. Le *Harang Vierge* (en Hol-
landois *Voll-Haaring*) est celui qui
est rempli de lait ou d'œufs , c'est-à-

sous le Pole. Mes recherches ont été fondées sur plusieurs relations

dire , qui est dans son état de perfection. Le *Harang Vuide* (en Hollandois *Schooten-Haaring* , ou *Ylen-Haaring* ou *Holl-Haaring*) est celui qui a frayé ou du moins qui est sur le point de le faire. Cette dernière sorte est moins estimée & ne se conserve pas si bien que le *Harang Plein*. Les deux dernières espèces de Harangs forment la charge ordinaire des Buses qui partent à mesure qu'elles sont remplies , ou quand la Pêche est finie. On ouvre en Hollande les tonnes des trois espèces , & avant de transporter le Poisson plus loin , on le sale de nouveau & on le rehausse si bien que de 14 tonnes de mer on en fait 12 tonnes d'Amsterdam , qui forment ce que les Marins appellent un tonneau. On peut encore consulter sur la Pêche de Harangs des Hollandois les *Relationes curiosæ* de *Happellius* , Tom. II. p. 53. &c. & le *Magazin des Commerçans* de *Marperger* , pag. 597.

Le meilleur Harang que nous con-

avérées & tout-à-fait conformes
entr'elles , & outre cela sur l'axio-

noissions à Hambourg , & que nous
envoyons d'ici dans l'Empire , nous
vient de Hollande ; mais avant de
l'envoyer plus loin on le fait ouvrir
ici par des Emballeurs Jurés , qui ,
après l'avoir salé & entonné de nou-
veau à la façon Hollandoise , l'esti-
ment sous serment & mettent sur les
nouveaux tonneaux des marques ré-
glées par l'Ordonnance , sur lesquel-
les on peut consulter les Auteurs ci-
tés. Si le Harang de Hollande est si
excellent & son goût infiniment plus
délicieux que celui des Harangs pris
& préparés par toutes les autres Na-
tions , c'est que les Pêcheurs Hollan-
dois lui coupent les ouies à mesure
qu'ils le prennent , & que l'ayant
préparé avec grand soin , ils ne man-
quent jamais de ferrer tout ce qu'ils
ont pris dans une nuit avant la chute
du jour. Les tonneaux dans lesquels
ils empaquetent leur Harang , sont
de bois de chêne , où ils l'arrangent
me

me suivant , qui me paroît infail-
 ble , que partout où les grosses &
 petites especes de Poissons se trou-
 vent en abondance & fort gras , il
 faut nécessairement que l'on y trou-
 ve le Harang en quantité & dans sa
 plus grande délicatesse. Et pour ne
 parler que des grandes especes de
 Poissons, comme le *Chien Marin*, le
Marfouin , & parmi l'espece des Ba-
 leines celle que les Peuples du Nord
 appellent *Sildhual* ou *Sildqual* ,
 c'est-à-dire , *Harang-Baleine* qui est
 connuë sous le nom de *Nordcaper*, ils
 se nourrissent de Harangs , & lors-
 qu'on ouvre leur estomac , on le
 trouve toujours rempli de ces Pois-
 sons.

Je me contenterai d'ajouter ici Le Nord
Caper.

avec beaucoup d'ordre dans des cou-
 ches de gros sel d'Espagne ou de Por-
 tugal. Il s'en faut beaucoup que les
 autres Nations prennent tant de pré-
 caution pour préparer leur harang :
 aussi est-il infiniment inférieur à celui
 de Hollande.

Tome I.

K

une circonstance singulière. Le *Nord-Caper* se tient principalement aux environs du coin extrême du Nord de la Norwege, qu'on appelle *Cap du Nord*, & c'est de cet endroit même qu'il a tiré son nom. Il choisit sans doute ce poste préférentiellement à tout autre endroit de la Mer à cause des troupes prodigieuses de Harangs, qui cottoient ici la Norwege en descendant du Nord. La même raison l'amène aussi aux environs de l'Islande, & je sçai de bonne part, que quand la faim le tourmente, il a l'adresse de rassembler les Harangs dispersés dans les golfes de cette Île, & de les chasser devant lui vers la Côte. Mais ce qui m'a paru le plus rusé dans la manœuvre de cet animal gourmand, c'est qu'ayant amassé dans un endroit serré autant de Harangs qu'il lui a été possible, il sçait exciter, par un coup de queue donné à propos, un tourbillon très rapide & capable d'entraîner même de petits canots de Pêcheurs, qui étourdit & comprime tellement les

malheureux Harangs , qu'ils entrent par tonneaux dans sa gueule , qu'il tient ouverte en ce moment , en aspirant continuellement l'eau & l'air , ce qui les conduit en droiture dans son estomac comme dans un gouffre. * Or nous apprenons

* Cette espece de Baleines ou une autre , qui se nourrissoit de même de Harangs , étoit appelée autrefois par les Islandois *Syldrecke* , c'est-à-dire , Maître des Harangs. V. le *Lexicon Island.* de *Gudman André* , & nous lisons dans l'*Ind. Scyth. Scand.* de *Verelius* : *Syldracki Balena species , quahaleces ex profundo in sinus & breviam compellit* ; c'est-à-dire : » *Syldrack* est une espece de Baleine , qui » chasse les Harangs du fond de la mer » & qui les ferre de près dans les Bayes » & dans les endroits étroits ». *Martin* rapporte de même dans sa *Description des Isles Occidentales d'Ecosse* , pag. 5. qu'il y a quantité de Baleines de toute espece dans les Bayes de Harangs aux environs de ces Isles ; & , à

K ij

par le témoignage unanime de nos
Pêcheurs de Groenland, que ces gros

ce qu'il me paroît, ces Baleines ne peuvent être que des Nordcapers, des Espaulars & des Marfouins, à cause des bas-fonds & bancs de sable qui environnent ces endroits. Les *Transactions Philosophiques*, n. 387. art. 2. en parlant des especes de Baleines qui se trouvent sur les Côtes de la nouvelle Angleterre, en désignent une qu'on appelle *Fin-Back-Whale* à cause de la grande nageoire tendineuse ou charnue de $2 \frac{1}{2}$ à quatre pieds de haut qu'elle porte sur son dos. Nos Pêcheurs de Groenland de même que ceux de Hollande distinguent aussi cette Baleine par le nom de *Finn-Fisch*, c'est-à-dire Poisson à nageoire. (*Finn* veut dire nageoire.) Voyez le *Voyage de Spitzberg de Martens*, Ch. II. C'est de ce même Poisson que les *Transactions* remarquent qu'il se sert de la même ruse que le *Nordcaper*, & qu'il avale par ce moyen d'un seul coup quelques centaines de Harangs,

Poissons gourmands de Harangs se trouvent en abondance même du

de Maqueraux & d'autres pareils petits Poissons. *Kempfer* dans son *Histoire du Japon*, Liv. I. Ch. II. nous assure de même que sur ces Côtes il y a quantité de Baleines, que les Japonnois appellent *Jwasicurn*, c'est-à-dire, Mangeurs de Sardines.

Je ne sçaurois m'empêcher d'ajouter ici une petite réflexion pour ceux qui ne sçauroient concevoir, comment il est possible, que les Harangs & d'autres pareils petits poissons se maintiennent dans la Mer & ne soient pas exterminés depuis longtemps par une quantité si énorme de gourmands affamés, qui ne leur donnent pas un moment de relache? Mais, pour peu qu'on réfléchisse, on conçoit sans peine que le sage Créateur & Conservateur de l'Univers a si bien ordonné la proportion de ces animaux, que les petites especes de poissons se multiplient d'une maniere prodigieuse, pendant que ces monstres ne

côté de Spitzberg & aussi haut vers le Nord que leurs barques peuvent

font qu'un ou tout au plus deux petits par an. De plus les plus grandes especes de ceux-ci qui surpassent le double de la grosseur de ces gourmands de Mer, sont réduites à une autre sorte de nourriture. C'est ainsi, par exemple, qu'il est défendu à la plus grosse espece de Baleines de Spitzberg d'avalier des poissons, tant à cause de quantité d'*Appendices*, qu'on appelle *Baarten* ou Barbes, dont la gueule est embarrassée, que parce que son gozier est extrêmement étroit ; & elle est réduite, à une sorte de petits crabes & à un certain insecte aquatique, dont elle fait ses délices & qui la nourrissent abondamment. L'espece appelée *Tang-Hual* ne vit que du *Tang*, en Anglois, *Tangle*, qui est une herbe marine connue sous le nom latin de *Fucus Marinus*. Quantité d'autres gros poissons vivent de choses indifférentes & ne chassent pas les petits.

monter , & ce même fait est confirmé par la Relation de *Martens* dans son *Voyage*. Il faut donc qu'il y ait des quantités prodigieuses de Harangs du côté du Pole du Nord ; & c'est ce que j'avois entrepris de prouver ici. Quant aux petits poissons gourmands de Harangs , je compte principalement parmi ce genre le *Cabeliau* & toutes ses especes, la grande Morue, le *Schelvis* &c. & je sçais que nos Pêcheurs de *Hilgeland* ont appris par l'expérience que le Harang est l'amorce la plus sure & à laquelle ces Poissons mordent avidement. Nos Pêcheurs de

Nous observons cette même économie parmi les animaux terrestres carnassiers qui se multiplient infiniment moins que les autres , & les plus énormes d'entr'eux , comme l'Elephant & le Rhinoceros , qui semblent par leur figure avoir été faits pour dépeupler des forêts entieres , sont réduits à ne manger qu'un peu d'herbe & quelques petites branches d'arbre.

Groenland rapportent de même que quand ils veulent prendre ces fortes de Poissons du côté de Spitzberg & aux environs, ils se servent souvent au défaut d'un harang frais & naturel, d'une figure de harang faite de fer blanc, & que par ce moyen ils réussissent parfaitement à leur pêche. Je ne sçaurois m'empêcher de rapporter ici à l'appui de mon sentiment ce que M. *Denis* remarque à cet égard dans sa *Description de l'Amérique Septentrionale*, Tom. I. pag. 162 & 228. En donnant une description très circonstanciée de la pêche & préparation de la Moluë, qui est une espèce de Cabeliau, il dit expressément, que la pêche est fort abondante dans des endroits où il y a beaucoup de Maqueraux & de Harangs, qui sont les meilleures amorces de ce Poisson, & Tom. II. pag. 191. où il ajoute que quand on éclaircit trop la Moluë à force de la pêcher, on chasse en même-temps par là le Harang & d'autres pareils Poissons, & pag. 195. qu'aussi-tôt

tôt que le Harang , &c. change de district , la Moluë le suit immédiatement. Or , comme cette espèce de Cabeliau aussi bien que d'autres se trouvent en très grande quantité au haut du Groenland , & qu'on les prend même avec la figure apparente d'un harang , nous en pourrions conclure avec certitude , que ces environs & les vastes districts de Mer plus élevés vers le Pole doivent être partout remplis de Harangs & d'autres petits poissons. Je trouve en dernier lieu ce fait confirmé par le témoignage de *Zorgdraager* , qui fait plusieurs remarques curieuses à ce sujet dans sa *Pêche de Groenland* , Part. II. Ch. 7. où il dit entr'autres avoir vu lui-même quantité d'arêtes de Harangs auprès des nids d'Oiseaux aquatiques dispersés par les rochers de Groenland. *

* La Mer glaciale du côté d'Asie ne manque pas non plus de Harangs. Ceci est évident non seulement par le

Tome I.

L

Le Harang
vient du
Pole du
Nord.

En faisant attention au séjour continuél, que, comme je viens de le prouver, les Harangs font dans les endroits si proches du Pole, je crois ne pas me tromper, en regardant les abîmes les plus reculés du Nord

séjour que plusieurs especes de Baleines font sur ces côtes, & particulièrement celle que je viens de citer de l'*Histoire du Japon de Kempfer*, mais encore par la Relation du sieur *Isbrand*, Ambassadeur de Russie, qui dit dans son *Voyage de la Chine* pag. 231. qu'on prend quantité de bon Harang & d'autre pareil Poisson dans le Fleuve de Salazia au-dessus de Kam-schatka. On apperçoit de même souvent les Nordcapers & les Marsouins du côté du Cap de Bonne-Espérance, comme on peut le voir dans la *Description de ce Cap* par *Kolbe*, p. 204. aussi y trouve-t-on parmi d'autres petits Poissons cette espece de Harangs, que les Matelots Hollandois appellent *Harder*, c'est-à-dire Berger. V. ce même Auteur, pag. 196.

comme le vrai domicile de ces Poissons, & de quantité d'autres petites especes qui sont communément bande avec eux dans leurs routes, comme les Maquereaux, les Plies, &c. & je suis d'autant plus porté à le croire, qu'il est certain que les glaces immenses qui ne se fondent jamais dans ces Mers, & qui augmentent tous les ans en épaisseur & étendue, leur servent d'une sure retraite pour la conservation de leur fraye & pour l'accroissement des petits : car il est évident, que dans ces abîmes cachés ils n'ont rien à craindre des Marsouins, Cabeliaux, &c. que la difficulté de respirer dans ces endroits empêche d'y pénétrer ; & moins encore de cette espece de Baleines, qui sont si funestes aux petits Poissons, & qui ayant les poulmons conformés presque comme les animaux terrestres, ont toujours besoin d'un air pur & nouveau pour respirer ; en sorte que ces petits Poissons jouissent dans leur retraite d'un parfait repos, tant du côté des gros Poiss.

Lij

sons , que du côté des Pêcheurs qui ne sçauroient en approcher. De-là suit naturellement , que le nombre de ces petits Poissons , qui , comme tout le monde sçait , se multiplient prodigieusement , n'étant diminué dans ces gouffres impénétrables , ni par les hommes , ni par les Poissons de proye , doit tellement accroître , qu'à la fin ils n'y trouvent plus de nourriture suffisante , & que par conséquent ils sont réduits à détacher , pour ainsi dire , de nombreuses Colonies pour aller courir la Mer , & chercher à vivre ailleurs , & dont peut-être un petit reste , ou du moins leur progéniture , après bien des détours dont nous parlerons incessamment , s'en retourne ensuite vers le Pole pour contribuer de sa part à la conservation de l'espèce. Je ne doute pas , qu'en faisant plus d'attention qu'on n'a fait jusqu'à présent aux merveilles de la Nature , on ne pénétre avec le temps dans quantité de beaux mystères de l'œconomie animale jusqu'ici inconnus au genre humain ; & je me croirois fort

heureux, si mes réflexions pouvoient éveiller cette louable curiosité dans ceux qui sont à portée de faire de pareilles recherches.

Qu'en attendant, il me soit permis d'admirer en mon particulier, Quelle est sa route. & de faire sentir autant que j'en suis capable à mon Lecteur, les traits de la sagesse & de la bonté du Créateur, qui me paroissent très visibles dans la migration des Harangs si peu remarquée jusqu'à présent. Il semble d'abord, que ce n'est pas par hazard que les grosses & moyennes espèces de Poissons de Mer, dont nous venons de parler, & peut-être une infinité d'autres que nous ne connoissons pas, ont reçu cet instinct singulier de trouver leurs délices & leur nourriture la plus convenable dans les petits Poissons nés dans le Nord, & principalement dans le Harang * ; & il y a lieu de croire, que

* *Martin dans sa Descript. des Isles Occidentales d'Ecosse*, dit fort bien à ce sujet : » *Wherever they are*, all

c'est précisément de la gourmandise insatiable de ces gros animaux, que le Créateur de toutes choses s'est voulu servir, comme d'un moyen sûr & infailible de disperser ces petits Poissons si utiles au genre humain par toutes les Mers, & de les conduire aussi bien que les grands qui les poursuivent, sur toutes les Côtes habitées : car aussi-tôt que les Colonies de Harangs sortent des glaces, elles sont immédiatement attaquées par toutes les grosses & moindres especes de Poissons de proie, qui y étant amenées par la faim, les attendent à leur sortie,

*» other fish follow them, and Whales
 » and Seals in particular. For the
 » larger fish of all kinds feed upon
 » Herring, c'est-à-dire : » Par tout
 » où il y a du Harang, il est suivi
 » par d'autres Poissons, & particulie-
 » rement par les Baleines & les Chiens
 » Marins : car toutes les grandes es-
 » peces de Poissons mangent du Ha-
 » rang. »*

& qui en serrant de tous côtés ces Colonnes épaisses * , les chassent

* Toutes les petites especes de Poissons ont cet instinct, qui, quelque naturel qu'il nous paroisse, n'est pas indifférent pour la réussite de nos pêches. La peur qu'ils ont de leurs Pêcheurs les oblige à se serrer autant qu'ils peuvent, chacun voulant se sauver & se cacher dans le gros de la troupe, qui ressemble par-là à une montagne mouvante dans l'eau. Nous lisons même dans la *Topographie de Norwége*, à l'endr. cité, que les Marins du Nord, qui rencontrent souvent ces troupes serrées, les appellent dans leur langue *Fiskeberge*, c'est-à-dire, *Monts de Poissons*. D'un autre côté ce resserrement favorise beaucoup les Pêcheurs, qui, pour peur qu'ils attrapent le fil du Poisson, en prennent autant que leurs filets en peuvent tenir. Nous observons la même chose proche l'Isle de Hîlgeland sur la Côte de Sleswick par rapport aux crabes de toute espece, qui étant

L iiij

continuellement devant eux d'une partie du grand Océan , ou , comme nous disons communément , d'une Mer & d'une Côte à l'autre; pendant que ces petits Poissons effrayés & tâchant de se sauver des poursuites de leurs ennemis , cherchent de tous côtés un asile propre pour frayer & mettre leurs petits en sûreté * ,

chassés d'en-bas par les Schelfisch & autres Poissons , & poursuivis d'en-haut par les Moëttes & d'autres Oiseaux de Proye ; se resserrent par troupes , & croyant se sauver tombent en quantités prodigieuses dans les filets de nos Pêcheurs.

* Voici ce que *Pline* dit à ce sujet dans son *Hist. Nat.* Liv. IX. Sect. 35. *Nam in stagna & amnes transeundi plerisque piscibus evidens ratio est , ut tutos fœtus edant , quia non sint ibi , qui devorent partus , fluctusque minus sciunt.* C'est-à-dire : » La raison pour-
 » quoi la plupart des Poissons de mer
 » passent dans les rivières & dans les
 » eaux tranquilles est évidente : c'est

& se jettant dans les golfes , les bas-fonds , & mêmes dans les embouchures des Fleuves , ils se semblent s'offrir aux habitans des Côtes , pour faire les délices de leur table , & la fortune de leur Commerce , non seulement par eux-mêmes , mais encore par les grands Poissons qu'ils attirent après eux , & qu'autant que la grosseur de leurs masses & la profondeur de l'eau le permettent, viennent , pour ainsi dire , se livrer entre les mains des Pêcheurs.

Il faut remarquer à cet égard , que les Harangs , pour achever leur grande route , se remettent en Mer aussitôt qu'ils ont frayé. Le même instinct y rappelle aussi leurs petits dès qu'ils ont assez de force pour voyager , & tous ceux qui échappent aux filets des Pêcheurs continuent

» afin de faire leurs petits en sûreté ,
» parce que dans ces eaux il n'y a
» point de Poisson qui les dévore , &
» qu'elles sont moins agitées par les
» flots. »

promptement leur chemin pour remplir ailleurs le grand but de la Nature.

Sa route annuelle. Pour rendre ceci plus clair, nous allons suivre de place en place la *Route annuelle des Harangs*, autant que nous en avons des relations sûres; & nous verrons par-là, en quel temps chaque Peuple jouit de ce bienfait de la Nature, & comment elle en profite.

L'Aile Occidentale de la grande Colonne. La grande Colonne sort du Nord au commencement de l'année. Son *Aile droite* se détourne vers l'Occident & tombe au mois de Mars sur l'Isle d'Islande. C'est ici principalement, où les colonnes de Harangs sont d'une épaisseur énorme. La quantité prodigieuse de gros poissons qui les attendent exprès ici, & d'un autre côté les oiseaux de rivage qui fondent sur eux en abondance, les tiennent tellement serrés de tous côtés, qu'on les apperçoit de loin par la noirceur de la Mer & par l'agitation qu'ils excitent dans

* V. Neukrantz dans son *Ouvrage de Harengo*, pag. 17.

Peau en s'élevant souvent jusqu'à la surface & en s'élançant même en l'air pour éviter le danger pressant. Si alors on va au-devant d'eux, & qu'avec une espee de pelle, dont on se sert pour arroser les voiles des Vaisseaux, ou autre instrument creux on puise Peau, on est certain d'en tirer chaque fois un bon nombre de Harangs. Au reste nous ne sçavons pas, si cet colombe avant de tomber sur l'Islande n'envoie pas un fort détachement aux bancs de Terreneuve, & nous ne sçaurions non plus dire ce que devient le reste de celle qui défile le long de la côte Occidentale de cette Isle. Ce qu'il y a de certain c'est que tous ses Goltes, Détroits & Bayes sont remplis de Harangs & en même temps de quantité d'autres gros & moindres poissons excellens à manger ou très-utiles pour le commerce, qui fixent leur domicile sur ces côtes pour attendre les Harangs *, & parmi les-

* *Zordrager* dans la *Pêche de Groenland*, Part. II. Ch. 7. pag. 67. rap-

quels se distingue principalement le *Nordcaper*, qui se poste dans cette Mer, n'osant pas à cause de la grosseur de sa masse les poursuivre sur les bancs de sable & les bas-fonds du Nord.

Son Aile
Orientale.

L'*Aile gauche*, que nous connoissons le mieux, s'étend vers l'*Orient*, & après avoir détaché une Colonne, qui rase la Côte Orientale & l'Occidentale de l'Islande, elle descend la Mer du Nord, étant continuelle-

porte que vers la S. Jean les Bayes & Bas-fonds du Cap de Nord sont remplis de jeunes Poissons & surtout de Harangs, & qu'il avoit souvent observé lui-même près de Loppe & de Curoy que l'eau sembloit être animée dans plusieurs endroits. Il ajoute même qu'il a vu quantité de gros monceaux de plusieurs milliers de Poissons s'élever au-dessus de la surface de la mer, si bien qu'en y approchant dans une chaloupe on pouvoit en percer plusieurs à la fois d'un seul coup de lance.

ment chassée par les Marsouins, les Cabeliaux, &c. Elle se divise à une certaine hauteur, & son *Aile Orientale* dirige sa course vers le Cap du Nord, en descendant delà le long de toute la côte de Norwege*, en- Division Orientale Aile.

* La Pêche n'est plus à beaucoup près si considérable du côté de la Norwége qu'elle l'étoit du temps que le gros banc du Nord vint tomber sur ces côtes, & que plusieurs milliers de Vaisseaux de Dannemarc, d'Allemagne, de Frise, de Hollande & même d'Ecosse, d'Angleterre & de France alloient tous les ans visiter les Ports de Norwége pour y chercher le Harang salé & le trafiquer plus loin. Je trouve dans la *Topographie de Norwége*, Ch. 5. pag. 29. que cette abondance singulière a le plus diminué vers l'an 1560. Le comptoir des Villes Hanseatiques à Bergen étoit devenu extrêmement florissant par ce commerce; mais il n'en subsiste plus aujourd'hui que l'ombre sous le nom de *Confréries de Bergen* qui y vont encore pour cher-

Première Division. sorte cependant , qu'une division de cette dernière Colonne côtoye la

cher du *Rotscher*. Il est vrai que par cette occasion on transporte encore par an quelques centaines de tonneaux de Harang salé à Hambourg , Brême & Lubeck; mais le débit en est fort difficile , & le Marchand n'y trouve plus son compte. Le Harang des côtes de Norwége n'est pas à beaucoup près si gras ni si bon que celui qu'on prend vis-à-vis sous Hittland & du côté de l'Ecosse. D'ailleurs les Norwégeois ne sçavent pas si bien le saler & l'arranger dans les tonneaux que les Hollandois , & leurs tonneaux , au lieu d'être de bois de chêne , sont de sapin , qui donne un mauvais goût au Poisson. Il est même défendu dans les Provinces-Unies par un Edit de 1620 de pêcher aucun Harang entre les rochers de Hittland , d'Irlande & de Norwége , ni d'en saler ou acheter des gens de ces Pays , sous peine de confiscation de la Marchandise & de 300 florins d'amende.

Norwége en droiture , jusqu'à ce qu'elle tombe par le Détroit du Sond dans la Mer Baltique , pendant que l'autre division étant arrivée à la pointe du Nord du Jutland se divise encore en deux Colonnes, dont l'une défilant le long de la côte Orientale de Jutland * se réunit promptement par les Belts avec celle de la Mer Baltique **, pendant que l'autre des-

Seconde
Division.

Premiere
Colonne
de la secon-
de Divi-
sion.

* C'est surtout auprès d'Ahlbourg qu'on prend & sale tous les ans quantité de Harangs , qu'on trafique dans plusieurs endroits sur les côtes de la Mer Baltique & même à Hambourg ; mais le débit n'en est pas bien considérable , parce que ceux qui en ont le moyen préfèrent le Harang de Hollande qui est infiniment au-dessus de tous les autres.

** Voici en peu de mots l'état de la Pêche & du Commerce de Harangs sur les côtes de la Mer Baltique. Du temps que le banc des Harangs donnoit encore plus abondamment sur la Norwége , on en prenoit & préparoit des

51 E.

quantités si prodigieuses sur les côtes de Scandinavie qu'une grande partie de l'Europe tiroit delà ses provisions. Le banc y étoit alors si épais, comme s'exprime *Olaus Magnus*, dans son *Hist. Nat. Septentr.* Liv. XX. Ch. 28. *ut non solum retia piscantium lacerarentur, sed etiam in agmine illo bipennis vel lancea militaris in medio piscium immissa firmaretur*, c'est-à-dire, » Que non seulement les filets » des Pêcheurs se déchiroient, mais » que même une lance fichée dans le » milieu des poissons se soustenoit droite sans tomber. » C'est à cette abondance extrême de Harang que la Ville de Hambourg doit l'origine de sa *Confrérie de Scandinavie*, qui en faisoit en ces temps un commerce très considérable. Cette Confrérie subsiste encore aujourd'hui sous ce même nom. Elle a ses Doyens & Anciens qui la dirigent, & ses Priseurs & Emballeurs Jurés, & c'est elle qui continue dans ces districts le commerce de harang, Pays

mais ce n'est presque plus qu'avec celui de Hollande, comme étant aujourd'hui la marchandise la plus courante & la plus recherchée en ce genre, surtout depuis que la pêche a tout à fait cessé sur les côtes de Scandinavie. Toute la côte de Suède, de Finlande &c. fournit un très-mauvais harang, à l'exception d'une espèce particulière, quoiqu'étant fort petite & sèche est très-délicate & d'un goût exquis. Elle ne se trouve que dans le Golfe Bothnique, où l'on en prend des quantités incroyables, & on l'appelle en ces pays *Ströming* ou *Strömling* (*Halec Botnicum* dans *Neutranz de Harengo* pag. 19.) On peut consulter sur ce petit poisson *Olaus M.* à l'endroit cité ch. 29. Les Islandois en prennent encore aujourd'hui des quantités prodigieuses qu'ils entassent vivans sur le bord de la Mer & qu'ils partagent ensuite entr'eux par tête. Dans la Bothnie Occidentale on le met dans de grands tonneaux avec beaucoup de

Tome I. M

sel, & après l'avoir bien remué avec un bâton on le laisse dans le sel pendant 24 heures, jusqu'à ce que tout le sang en soit sorti & que le poisson se roidisse. On l'ôte le lendemain & on l'empaquete bien dans de petits tonneaux de toute sorte de grandeur, qu'on débite soit dans le Pays même, ou dans le voisinage. V. *Ol. Rudbeck de Ave Selav.* pag. 98. On en choisissoit autrefois les plus petits & après les avoir salé on les faisoit sécher au four pour les envoyer en présent dans les Pays étrangers. Je me souviens même que du temps de ma jeunesse on s'en faisoit un régal; mais aujourd'hui que le goût de nos mets est si raffiné, ces petits poissons séchés, le *Raff & Rekel*, & quantité d'autres délices antiques du Nord sont bannies de nos tables.

Le Banc de Harangs est beaucoup plus abondant sur les côtes opposées de la Mer Baltique, & ils y amènent avec eux quantité de poissons qui les poursuivent, particulièrement les Dorsh, qui étant plus petits que les Cabeliaus & par conséquent ne crai-

gnant pas s'hazarder dans le Déroit du Sond & dans les Belts les suivent en grande quantité & s'engraissent à leurs dépens, surtout du côté de la Ville de Lubeck qui est réputée pour avoir le meilleur Dorsch de la Mer Baltique. C'est principalement sur les côtes de Sleswick & de Holstein qu'on prend quantité de Harangs vers l'Equinoxe du Printemps (sur quoi on peut consulter l'*Ichthyologie de Schæneveld*, pag. 37) ; mais sa bonté se perd ici, & d'ailleurs on n'y a pas la bonne façon de le saler & préparer pour le transport ; du moins on n'approche pas à beaucoup près de la façon des Hollandois : ce qui fait qu'on le mange frais, où que tout au plus on l'ensume pour en faire en quelque façon une marchandise un peu durable. On estime assez cette dernière préparation qu'on appelle *Biackling da Kiet* & le *Flick-Heering*. On en fait de même sur les côtes de Mecklenbourg, & la manière de les préparer est rapportée fort au long dans les *Annales Wratislavienses* (de Breslau)

l'an 1720, mois d'Avril. Class. IV.
 Art. 4. Ceux qu'on prépare en Pome-
 ranie tiennent le troisieme rang ; &
 voici ce que *Neukrantz* dit à ce sujet
 dans son *Panegyrique du Harang*. pag.
 42. *Slesuicenses saporis sunt exquisi ;*
quibus nihilo inferiores sunt Stralasun-
ses , ab his Rostochienses , mox Wis-
marienses ; ultimum locum Lubecenses
occupant ob fundi sterilitatem ; c'est-
 à-dire : » ceux de Sleswick sont d'un
 » goût exquis, mais ceux de Stral-
 » sund ne leur cedent rien ; ensuite
 » viennent ceux de Rostock ; après
 » cela ceux de Wismar. Les moi-
 » ndres sont ceux de Lubeck à cause
 » de la stérilité de la côte. » Il y a aussi
 des Harangs sur la côte de Prusse &
 de Dantzick ; mais ils sont fort mai-
 gres & ne valent rien ; & ne se con-
 servent point, quoique salés : aussi
 ne fait-on que les enfumer V. *Hist.*
Nat. Polonia de *Gabr. Rzaczynsky*,
 Tr. 6. S. ét. 1. §. 3.

* Quoique le Harang ne soit pas
 assez abondant ici pour être réputé

la Frise , où cependant on n'en fait point de commerce , se jette par le Texel & le Vlie dans le Sudersee * ,

marchandise , il nourrit néanmoins quantité de personnes & attire après lui un nombre infini d'excellens Cabelliaux , Schelfisch , Dorsch , & de quantité d'autres especes de Poissons délicieux , dont la description tiendrait un volume entier , qui s'engraissent principalement sous l'Isle de Hilgeland , & que les Habitans sçavent pêcher à propos & débiter fort avantageusement sur l'Elbe & sur le Weser.

* Il y attire même après lui l'Espaular & le Marsouin qui le poursuivent jusques dans l'Y devant la Ville d'Amsterdam. V. *Zordrager* , à l'endroit cité , Ch. II. p. 96. Mais il est défendu sous de grosses amendes de salir le Harang dans ces Contrées , & il n'est permis d'en faire que ce qu'on appelle *Bückling* ou *Stroh-Bückling*. En effet on estime généralement beaucoup le *Bückling* de l'Y , qu'on prépare en Novembre & Décembre , &

Division
Occidenta-
le de l'Aile
Orientale

& l'ayant parcouru s'en retourne dans la Mer du Nord pour achever sa grande route. La seconde grande division, qui se détourne vers l'Occident & qui est aujourd'hui la plus forte, s'en va toujours accompagnée

qui est très gras & délicieux. On le consomme tout dans le Pays & aux environs, parce qu'on ne sçauroit le conserver ni transporter bien loin à cause de sa graisse. On revoit encore le Harang en Février, Mars & Avril sur les côtes de Nord-Hollande devant Enckhuysen, Monnikedam & Hoorn, lorsque vraisemblablement il a fait le tour de tout le Sudersee & qu'il s'en retourne dans la Mer du Nord. On en prend des quantités considérables, dont on fait aussi du *Bückling*, que les Hollandois appellent *Bückling de la Côte* ou *Bückling d'Enckuysen*. Il est déjà plus maigre & se conserve mieux que celui de Sud-Hollande, & l'on en trafique beaucoup à Hambourg & Brême, & delà plus loin dans l'Empire.

des Marfouins , des Requins , des Cabeliaux , &c. droit aux Isles de Hittland & aux Orcades , où les Pêcheurs de Hollande ne manquent pas de les attendre au temps nommé , & delà vers l'Ecosse où elle se divise de nouveau en deux Colonnes , dont l'une après être descendue le long de la côte Orientale de l'E- Premiere
cosse , * fait le tour de l'Angleterre , Colonne.

* On a vu de tout temps dans la Grande-Bretagne des Patriotes zélés , qui ont tâché tant par des discours que par des écrits de faire sentir à la Nation le tort qu'elle avoit de se négliger d'une maniere impardonnable sur un don aussi éclatant que la Pêche de Harangs qu'elle avoit à sa porte , & de se le laisser enlever honteusement par les Hollandois. La Cour d'Angleterre s'est même donnée tous les mouvemens nécessaires dans ces derniers temps , surtout lorsqu'il s'agissoit d'unir les deux Couronnes d'Ecosse & d'Angleterre , pour faire fleurir le Commerce du Harang salé d'Ecosse.

en détachant néanmoins en chemin des troupes considérables aux por-

dans les Pays Etrangers. La Reine Anne & George I firent à ce sujet des conventions avec la Ville de Hambourg , qui furent ratifiées par les deux Parlemens , & l'on accorda en cette Ville à la Nation Ecoissoise des Emballeurs & Priseurs Jurés , & généralement tout ce qui pouvoit faciliter ce commerce. Mais on y a fort peu réüssi jusqu'à présent , tant parce que les Ecoissois prennent leur Harang trop tôt & avant qu'il soit parvenu à sa perfection , que principalement parce qu'ils ne pêchent qu'avec de petites chaloupes & en côtoyant la terre. De plus ils ne tuent ni ne salent pas leur Poisson sur le champ ; mais ils en amassent successivement dans leurs chaloupes , & attendent qu'elles soient remplies pour aller à terre lui couper les ouies & le saler. Cette façon lente de le préparer , où ils perdent souvent 24 heures , ôte au Poisson sa délicatesse naturelle. Il est
tes

tes des Frisons , des Hollandois , des Zeelandois , des Brabançons , des Flamands * & des François. L'autre Co-

ordinairement passé avant d'être préparé , & il n'a plus de goût ni la faculté de se conserver. Il semble cependant que depuis quelques années on commence à se corriger de ces abus.

* Les Flamands étoient autrefois grands Pêcheurs de Harangs , & ce sont eux qui ont inventé les premiers la meilleure façon de le saler & préparer. Mais les guerres terribles qu'ils ont essuyé pour la Religion , & les conventions qui y ont succédé , ont causé des révolutions étonnantes dans leur commerce en général , & les ont , pour ainsi dire , bannis de la mer. Les Hollandois qui ont pris leur place leur ont pareillement enlevé la Pêche des Harangs ; ce qui est si vrai que le Harang de Hollande est encore appelé aujourd'hui *Harang de Flandre* ou *Flamand* dans tout le district de la Basse-Allemagne.

Tome I.

N

Seconde
Colonne.

l'omne tombe en partage aux Eco-
lois du côté de l'Occident & aux
Irlandois, dont l'Isle est a'ors envi-
ronnée de tous côtés de harangs ,
quoique ces deux nations n'en fassent
d'autre usage que de le manger frais
& de profiter par leur moyen autant
qu'ils peuvent des gros Poissons qui
leur donnent la chasse. Toutes ces
divisions mentionnées dans la deu-
xième grande Colonne s'étant à la
fin réunies dans la Manche , le reste
de harangs échappés aux filets des
pêcheurs & à la gourmandise des
poissons & des oiseaux de proie
forme encore une Co omne pro-
digieuse, se jette dans l'Océan At-
lantique, & comme on prétend com-
munément , ce poisson s'y perd , ou
pour mieux dire , ne se montre plus
sur les côtes , * en fuyant selon toute

* Maillet dans la *Description de*
'Egypte , Lettre IX. page 25. re-
marque comme une chose extraordi-
naire , & elle l'est en effet , que dans
les mois de Décembre , Janvier & Fé-

Apparence les Climats chauds & en regagnant promptement le Nord qui est son domicile cheri & son lieu natal.

Voilà en effet des traits frapans de la Sageſſe & Bonté infinies du Créateur & Conſervateur de l'Univers , qui a rendu ce petit poiſſon , ſi mépriſable à nos yeux , un instrument admirable de tant de bienfaits , non ſeulement pour nourrir des quantités prodigieuſes de gros & petits Poiſſons & d'Oiſeaux ; mais encore pour ſervir de mets à tant de millions d'hommes , & pour procurer à tant d'autres un entretien lucratif par la Pêche , la préparation & le trafic de ces Poiſſons , & d'une infinité d'autres * !

vrier on pêche du Harang auprès du Grand Caire en Egypte , & qu'on n'en voit point , ni à Roſette , ni à Damiette , ni dans la Méditerranée.

* Il ne ſera hors de propos de m'étendre un peu plus ſur ces bienfaits de la Providence , & de rapporter à ces

Nij

Le Cabeliau.

Après le Harang, je dois nommer en premier lieu, le *Cabeliau*, com-

égard un endroit remarquable tiré du nouveau & précieux *Atlas de Mer & de Commerce* imprimé à Londres en anglois en 1728. C'est environ au commencement de Juin, dit l'Auteur, qu'une troupe immense de Harangs vient du Nord tomber sur les Isles de Schettland ou Hittland, & les habitants prévoyent aisément leur arrivée par certains signes qu'ils apperçoivent dans l'air aussi bien que dans l'eau. On ne sçait pas au juste l'endroit d'où ces Poissons viennent, ni quel est leur vrai domicile, ni où ils frayent. Ce qu'il y a de certain c'est que leur nombre est incroyable, quoique ce ne soit en effet qu'une Colonie & une espèce de surabondance expulsée tous les ans faute de place & de nourriture par une quantité beaucoup plus immense qui reste dans l'endroit natal. Nous ne sçavons pas non plus ; si quelques-uns de ces Harangs passagers s'en retournent dans leur patrie, pour

me le principal & presque le seul Poisson, dont se nourrissent les Ha-

pourvoir à la multiplication de l'espece pour l'année suivante. Quelle que soit la patrie des Harangs, ils en sortent si remplis d'œufs fécondés, qu'on a raison de dire, que chaque Poisson en amene dix mille avec lui. Ils jettent leurs œufs dans la Mer, sur les Côtes d'Angleterre: du moins ils y arrivent pleins, & ils sont vuides longtemps avant qu'ils quittent ces côtes. On peut dire que leur nombre est véritablement infini, c'est-à-dire, qu'il surpasse tous les nombres connus, & quelque dénombrement qu'on en voult faire, on ne pourroit dire autre chose sinon que leur quantité surpasse celle des Etoiles visibles & télescopiques du Firmament.

Le Banc de Harang se montre d'abord à l'endroit de la mer où elle paroît la plus large & son étendue occupe pour le moins autant d'espace en largeur que toute la longueur de la Grande - Bretagne & de l'Irlande. Il

N iij.

bitans d'Irlande. Il est appelé de même *Kabeliau* par les Hollandois

y a apparence, que leur troupe doit être fort serrée, lorsqu'en avançant vers le Sud, ils se trouvent dans la nécessité de franchir le passage entre les Côtes du Groenland, & le Cap du Nord, qui doit être une route fort étroite pour eux, quoique sur le plan du Globe terrestre elle ait 200 milles de largeur. Cette troupe immense, en descendant plus bas, vient donner directement contre les Isles de la Grande-Bretagne, dont elle apperçoit vraisemblablement les bas-fonds longtemps avant d'arriver aux Côtes, & où elle se divise nécessairement en deux Colomnes plus ou moins égales. L'une de ces Colomnes, en détournant à l'Ouest ou au Sud-Ouest, & laissant les Isles de Schettrland & les Orcades à gauche, pousse droit vers l'Irlande, où elle se divise de nouveau, & l'une des Divisions cottoyant toujours la Grande-Bretagne, passe vers le Sud par S. George ou le Canal d'Irlande,

& les Bas-Saxons , par les Hauts-Allemands *Bolch* , par les Danois *Ka-*

d'où elle se jette dans la Mer , pour rejoindre la Colonne. La seconde Division se trouvant trop serrée prend la route de l'Ouest & du Sud-Ouest , & cotoyant toujours l'Irlande , la double à la fin du côté du Midi , & détournant de là un peu au Sud-Est , se réunit avec la première Division à la sortie du Canal d'Irlande.

L'autre grande Colonne , qui se détourne d'abord un peu vers l'Est ou le Sud-Ouest , poursuit sa route du côté de l'Océan Germanique , & en rasant continuellement les Côtes de la Grande-Bretagne , les Isles de Schetland , & ensuite le Cap de Bucanes & la Côte d'Aberdeen , remplit partout les Bayes & les Rivières d'une quantité prodigieuse de Poissons , comme s'ils y étoient conduits exprès par la main de la Providence , pour servir de nourriture à une infinité de pauvres gens , & pour faire fleurir le Commerce de tous les habitans en général.

Niiiij

blag ou *Torsk*, qui est le nom général de toute l'espèce, par les An-

La Colonne va de-là au Sud, & passe devant Dumber. Elle se plonge ensuite en faisant un détour devant les Côtes fort élevées de S. Tabbs & de Berwick. Elle ne reparoit que sous Scarborough, & la troupe ne se referre que sur les Bancs de Yarmouth proche l'Angleterre. La Colonne passe delà à l'embouchure de la Tamise & en continuant sa route par la Manche elle disparoit à la fin.

Or, pour venir à la Pêche des Harangs, ce sont les Hollandois, qui ne manquent pas d'aller au-devant d'eux avec 1000 ou 1500 Buses. Ils montent jusqu'aux Isles de Schettland ou Hittland, & j'ai rapporté ci-dessus (pag. 107) tout ce que j'ai pu apprendre de curieux & de précis sur leur façon de pêcher & de préparer ce poisson. Aussitôt que le Harang arrive sur les Côtes d'Ecosse, dont il remplit également les Bancs, les Bayes & les Rivières, les habitans du Royaume

glois *Cod* ou *Codfish*, dans certains endroits, *Keeling*. Dans *Ichthyolo-*

se mettent d'abord en devoir d'en prendre autant qu'ils peuvent, de le préparer à leur façon & de l'envoyer promptement aux endroits où le vendent les Hollandois; & comme ceux-ci sont obligés de s'en retourner auparavant chez eux pour changer leur poisson de tonneaux, ils les préviennent & supplantent souvent en donnant leurs marchandises au même prix qu'eux & quelquefois à moins. Quand les Ecoissois ont fait leur coup sur le Harang au Nord du Tay, les Pêcheurs de Dumber & d'autres s'y jettent de même & en prennent des quantités considérables qu'ils amènent à Edimbourg & dans d'autres grandes Villes. Une partie de ces Harangs se consume fraîche dans le Royaume, & l'on fait de l'autre ce qu'on appelle *Red-Herring*, c'est-à-dire, *Harang rouge ou fumé*, à la façon de Yarmouth. Quand à la fin le Harang reparoit du côté de Yarmouth, & que pour chercher sa

gie de Schoeneveld , il porte le nom d'*Asellus major vulgaris*. Ce Poisson

nourriture il se disperse sur les bancs de sable , c'est alors que les Anglois , les Hollandois & les François en pêchent de tous côtés des quantités prodigieuses , & les Habitans de Yarmouth seuls en prennent 50000 tonneaux , dont ils font leur Harang fumé (*Red Herring*) , qui se débite dans leur Ville & dans les Comtés voisines. Pendant qu'on donne la chasse au Harang sur les Bancs de Yarmouth , il s'en échappe des troupes considérables qui gagnent l'embouchure de la Tamise. Elles y tombent en partage aux Pêcheurs de Londres , de Foulkstone , de Dover , de Sandwich &c. qui en fournissent la Ville de Londres & les autres situées le long de la Tamise de même que les Côtes de Kent & de Sussex. Les Hollandois équipent pendant ce temps leurs Buses une seconde fois , & reprennent la pêche sur les extrémités des Bancs de Yarmouth conjointement avec les Vlissingois , les Braban-

est si bien connu , que je me crois dispensé d'en donner ici la Descrip-

çons les François & autres Nations. Le Harang se précipite à la fin dans la Manche , où il est encore attendu par les François d'un côté & par les Anglois Occidentaux de l'autre. Il prend de là son essor dans l'Océan Atlantique , & il n'en est plus question.

Le même sort attend ce pauvre Poisson de l'autre côté de la Grande-Bretagne. Les Négocians de Glasgow , d'Aire , de Gallowai &c. de même que ceux de Londondery , de Belfast , de Carrickfergus , de Dublin , &c. en prennent tant qu'ils peuvent , & ceux de Lewes , & des Isles Occidentales l'inquiètent continuellement le long de tout le Canal , jusqu'à ce qu'il ait atteint la Mer de Saverne. C'est là où il tombe dans les filets des Habitans de Devonshire , qui joints à d'autres Pêcheurs , le poursuivent depuis Minhead , jusqu'à Barnstapel , Beddiford &c. & de là vers l'Ouest jusqu'aux Villes de la Côte Septentrionale de Cornwal , où ,

tion , & sa chair est d'un goût si exquis , qu'il passe généralement par-

sans compter ce qui s'en consomme dans le Pays , on en sale plusieurs milliers de tonneaux , qu'on envoie de là en Espagne , & dans la Méditerranée. Les Négocians de Pembrock , & généralement de toute la Côte Méridionale de Galles , prennent à leur tour des quantités prodigieuses de Harangs ; & on ne leur donne point de relâche , jusqu'au temps que le Poisson commence à jeter son frai. On ne le poursuit plus dès - lors , & on le perd même de vue , puisqu'il se plonge dans les abîmes de la Mer , sans que jusqu'à présent on ait pu découvrir ce qu'il devient : s'il s'en retourne au Nord , où s'il tombe en partage aux grands poissons & monstres de l'Océan Atlantique.

Quelqu'un pourroit s'imaginer qu'après une pêche aussi générale & aussi abondante il ne doit guères rester de Harangs dans la Mer & que toute cette troupe du Nord , quelque énor-

tout pour un manger délicieux.

Le Cabeliau se nourrit de toutes

me qu'elle puisse avoir été , doit à la fin être exterminée sur toutes les Côtes où elle passe successivement. Mais le contraire est évident par les quantités prodigieuses de ces poissons qu'on voit encore à leur départ, lorsqu'ils se jettent dans la Mer de Saverne en quittant les Côtes d'Angleterre & d'Irlande , & l'on diroit plutôt que les pertes qu'ils ont souffert en chemin , sont à peine perceptibles. Ceux , qui sont au fait de ces calculs , prétendent même , que la proportion du nombre des Harangs pris par tous les Pêcheurs dans leur route est au nombre de toute la troupe telle qu'elle arrive du Nord , comme un est à un million ; & je crois de mon côté , que la quantité énorme de gros poissons de proie , comme les Finn - Fisch , les Marsouins , les Chiens Marins &c. en prennent un nombre beaucoup plus considérable que tous les Pêcheurs ensemble ,

Sa nour-
ture,

sorte de Poissons , principalement
de Harangs , & de gros & petits

Le Harang fréquente aussi les Côtes de l'Amérique Septentrionale ; mais il s'en faut beaucoup qu'il y soit si abondant qu'en Europe , & en tirant du côté du midi on n'en voit plus au-delà des fleuves de la Caroline. On ne sauroit dire , si cette Colonne qui arrive en Amérique est un détachement de la grande troupe , qui venant d'abord du Nord sur les Côtes du Groenland , s'écarte peut-être sur les Côtes de Nord-Ouest de l'Amérique , au lieu de tirer au Sud-Est avec les autres , ou si c'est peut-être un reste de ceux qui s'en sont retournés par la Manche , comme je viens de l'expliquer. Quoiqu'il en soit , autant que j'ai pu découvrir par mes recherches , le Harang ne se trouve jamais ; du moins en quantité , dans les Pays Méridionaux , comme l'Espagne , le Portugal , les Côtes Méridionales de la France , ni sur les Côtes de l'Océan ; ni dans la Méditerranée , ni sur les Côtes d'Afri-

Crabes de Mer , comme nous le voyons tous les jours dans l'estomac

que : comme s'il étoit défendu à ce Poisson de se livrer à ces Peuples , ainsi qu'il fait aux autres , pour les mettre dans la nécessité de tirer leurs provisions d'Angleterre. Ce sont surtout les Négocians de Devonshire & de Cornwal , qui sçavent le préparer en le pressant d'une façon particulière , & qui en envoient des quantités considérables en Espagne , à Venise , à Livourne &c. comme il est dit plus amplement dans *l'Atlas de Mer & du Commerce* , pag. 104.

Je ne sçaurois m'empêcher d'ajouter ici un mot sur la façon dont les Anglois préparent leur Harang sur les Côtes de Yarmouth. Ils en font de deux especes, l'une nommée *Red-Herring*, ou Harang rouge , de la couleur roussâtre que lui donne la fumée, & l'autre appelée *White Herring*, ou Harang blanc de sa couleur naturelle & argentine, qu'ils sçavent conserver Aussi ôit qu'ils en ont pris une barque pleine , ils l'a

de ceux qu'on pêche proche Hülgen-
land à l'embouchure de l'Elbe.

menent à terre , & l'ayant vuide & coupé les ouies , ils le mettent dans des tonneaux avec du sel d'Espagne , ayant soin de les remuer de temps en temps. Après l'y avoir laissé pendant 16 ou tout au plus 24 heures , ils l'ôtent des tonneaux , le lavent bien avec de l'eau fraîche & le suspendent sur des bâtons posés sur des lattes ou perches fort longues dans des cabanes faites exprès pour cet usage. Ils y font ensuite du feu avec du bois fendu bien menu qu'ils rallument toutes les quatre heures , ayant grand soin de fermer exactement les cabanes , pour y contenir la fumée & la faire boire au Poisson. Ils y laissent pendant six semaines celui qui doit être envoyé hors du Royaume , & on l'empaquete bien serré dans des tonneaux pour l'envoi. Voyez - en davantage dans l'*Historia Piscium de Willoughby*, pag. 220.

Je finirai cette grande note par un
On

On ne ſçauroit trop admirer la Sa digeſ-
 faculté inconcevable pour digérer, tion eſt é-
 tonnante.

extrait de la Relation de la *Pêche des Sardines* (en anglois *Pilchards*) qui eſt ſi avantageuſe pour la Grande-Bretagne. On la trouve de même fort au long dans l'*Atlas de Mer & de Commerce* , à l'endroit cité. Ce petit Poifſon ſe montre principalement ſur les Côtes des deux Comtés Occidentales Devon & Cornwall , auſquelles il apporte beaucoup plus de profit qu'aucun autre Poifſon de Mer. Le véritable temps de cette Pêche dure depuis le commencement d'Août juſqu'à la Touſſaint. On prétend que c'eſt en pourſuivant un certain petit Poifſon appellé *Britt* que les Sardines entrent dans les Bayes & les embouchures des Fleuves. Elles arrivent avec la Marée & nagent ſi près de la ſurface de l'eau qu'on les apperçoit de loin par les ondulations continuelles qu'elles y excitent. On les prend de deux façons différentes , & leurs Pêcheurs portent de même deux noms différens ſelon

Tome I.

O

que la Nature a donné à cette espèce d'animaux. Tout petit Poisson

la diversité de leur emploi. Les uns appellés *Drovers* guettent la grande troupe lorsqu'elle entre dans les Fleuves & les Bayes, & la reçoivent avec de grands filets quarrés tendus directement contre le courant de la Marée. Il est vrai qu'il s'en échappe beaucoup par-dessus & à côté du filet, mais tout ce qui le frappe directement, s'y trouve enveloppé & pris. Les autres Pêcheurs nommés *Sayners* pêchent en pleine mer, & se plaignent continuellement des premiers, prétendant qu'ils ruinent la Pêche, attendu que leurs filets flottans ne peuvent prendre que peu de Poisson à la fois, & que néanmoins ils rompent & dispersent la troupe jusqu'à la chasser de la Côte. On dit outre cela que le Poisson pris par les *Drovers* ne fait jamais de bonne Marchandise, parce qu'on ne sauroit l'attacher promptement des mailles serrées de leurs filets sans le blesser & écraser.

avalé est entièrement digéré en moins de six heures , comme l'ex-

Le mot de *Sayn* , dont vient celui de *Sayners* , signifie un grand filet , qui n'est pas autrement construit que ceux dont on se sert communément dans les rivières , mais qui est beaucoup plus long ; en sorte qu'au lieu de 30 ou 40 brasses , qui est la mesure ordinaire , le *Sayn* en a quelquefois 5 ou 600. Ce filet est dirigé par 3 ou 4 barques fort larges , dont chacune est garnie pour le moins de six hommes. Ces barques ayant mis en mer avec leurs filets les tendent du côté d'où doit venir le fil du poisson. On se règle pour cet effet sur les signaux que donnent les *Balkers* , ou *Huers* , c'est-à-dire , les Marqueurs ou Crieurs , qui sont postés sur les collines élevées des environs , & qui distinguent de loin le cours du Poisson par les ondulations de l'eau. Ces signaux sont des cris , des sifflemens , des drapeaux ou autres , selon qu'on en est convenu , & les Pêcheurs s'y conforment exacte-

O ij

périence le démontre. Nos Pêcheurs de l'Isle de Hilgeland , pour prendre

ment pour opposer directement leurs filets au Poisson qui arrive. Les filets étant bien posés , quelques-unes des barques vont par un grand détour gagner le derriere du banc de Poissons qui approche , & y étant arrivées on bat l'eau à grands coups de rames pour le faire précipiter dans le filet. On en joint à la fin les deux extrémités , & on le retire , soit en pleine mer , en déchargeant le Poisson dans les barques , soit à terre dans des endroits où il n'y a point de rocher & où le rivage n'est pas trop escarpé. Cette dernière façon de décharger le Poisson est la plus avantageuse & on la pratique toujours quand on le peut. aussi tire-t-on souvent 3 ou 400 tonneaux de Poissons à terre d'un seul banc qui passe sur la Côte.

On empaquete & presse les Sardines dans des tonneaux de la même maniere que les Harangs , & on les trafique fort avantageusement en Es-

du Schelfisch , mettent leurs hameçons en Mer pour six heures , en se réglant sur la Marée , qui , comme tout le monde sçait , change toujours après cet intervalle de temps. Or , si bientôt après que l'hameçon a été jetté , un Cabeliau avale un Schelfisch qui s'y étoit pris auparavant , on trouve en retirant la ligne au changement de la Marée , que le Schelfisch est déjà digéré , & que l'hameçon qui l'avoit pris , tient maintenant au Cabeliau , si bien qu'il sert à le tirer de l'eau. Si au contraire il n'a avalé le Schelfisch qu'un peu de temps avant qu'on retire la ligne , il s'efforce à conserver sa proie avec tant d'acharnement , qu'il se laisse enlever en l'air avec elle ; mais il l'abandonne aussi-tôt , & se replonge au fond de

pagne , en Italie & au Levant.

Quant à la façon de les saler , de les enfumer & de les emballer , on peut consulter *Willoughb. A l'endroit cité* , pag. 223. &c.

la Mer. On apperçoit encore plus clairement la force de cette faculté digestive dans des Cabeliaux qui ont avalé de gros Crabes : & quoiqu'on ne sçache pas au juste , si peut-être à cause de l'écaille il ne leur faut pas un peu plus de temps , que pour digerer un Schelfisch ; j'ai néanmoins appris des plus expérimentés Pêcheurs de Hilgeland , que l'écaille est d'abord la première attaquée dans les estomacs de ces Poissons ; qu'elle devient bientôt aussi rouge qu'une Ecrevisse qu'on fait bouillir dans l'eau , qu'elle se dissout ensuite en forme de bouillie épaisse , & qu'à la fin elle se digere tout-à-fait. *

Maniere de le pêcher. Les Islandois pêchent ce Poisson à l'hameçon , en y attachant pour amorce un morceau de moule ou

* De même que les Tortues de Mer sont digerées promptement dans l'estomac du Crocodile , selon le rapport du *P. Feuillée* dans sa *Continuation du Journal des Observat. Physiques* , pag. 375.

de macheoire fraiche & rouge d'un Cabeliau récemment pris ; mais il mord beaucoup mieux sur un morceau de viande cruë & chaude , ou sur le cœur d'un Oiseau , tel qu'une Mouette, & qu'on vient de tuer. Il est certain , que de cette dernière manière un Pêcheur prendra plutôt 20 Poissons , qu'un autre qui sera à côté de lui n'en prendra un avec l'amorce ordinaire. C'est aussi pour cette raison , que ces artifices trop avantageux pour un seul Particulier , sont expressement défendus par un Edit du Roi dans le temps ordinaire de la Pêche. En effet un peu avant ce temps la quantité de ces Poissons est si prodigieuse ici , que leurs nageoires du dos sortent de l'eau , & qu'on les voit souvent mordre à un simple hameçon de fer sans amorce.

Le véritable temps de la Pêche , ^{Temps de la Pêche,} commence à la Chandeleur , & dure jusqu'à S. Jacques & S. Philippe. Le temps devenant alors plus chaud , on ne peut plus préparer le Poisson pour le garder.

On remarque généralement, que le Poisson monte toujours contre le courant de l'eau. La Pêche se fait pendant le jour sur la haute Mer & dans les Golfes profonds, & pendant la nuit dans les endroits qui n'ont pas plus de six brasses d'eau, & dans d'autres où les flots violemment brisés contre les bancs de sable & les rochers l'empêchent de se sauver. Le meilleur & le plus délicat est pris sur la haute Mer dans 40 ou 50 brasses de profondeur, où il trouve sa nourriture la plus convenable. Celui, qu'on pêche sous la Côte ou dans des Golfes peu profonds, n'est pas à beaucoup près ni si bon ni si tendre.

Deux espèces de Stoc-fisch.

Les Islandois sçavent préparer de ce Poisson deux sortes de *Stocfsch**,

* Je me sers ici du mot de *Stocfsch* dans le sens général ; parcequ'on est assez en usage dans la Haute-Allemagne & ailleurs de comprendre tous les Poissons séchés sous ce même nom, qui vient originairement de l'ancienne
qui

qui est ici aussi tendre & délicieux ,
que dans aucun autre endroit.

façon de le sécher. Les Peuples du Nord avoient de tout temps coutume de sécher le poisson qui étoit leur principale nourriture , afin de le conserver par ce moyen pour le temps où la pêche finit. Le mot Allemand *Stocfish*, qui a été adopté presque par toutes les Nations, & qui signifie *Poisson à bâton* , vient apparemment de la dureté qu'il contracte en séchant , ou peut-être de la figure ronde qu'on lui donne en le roulant dans le temps qu'il sèche. Le premier *Stocfish* est sorti de la Norwège , & la plus grande quantité en vient encore aujourd'hui. Le Cabeliau & le *Dorsch* en fournissent le plus grand nombre , & l'on peut consulter la *Topographie de Norwège* , pag. 113. &c. sur la manière de pêcher , de préparer & de sécher le Poisson. Les gens du Pays l'apportent dans des tonneaux énormes à Drontheim & à Bergen , qui sont les deux entrepôts de cette Marchandise, d'où on la trans-

Tome I:

P

7. Le *Flac-*
fisch.

La première sorte , qu'on appelle

porte par toute l'Europe. Les espèces, telles qu'on les prépare aujourd'hui, sont 1. le *Rothschar*, en Danois *Rotskaring*, qui vient de *Rot* (Racine) & *Skara* (fendre) parce que ce Poisson est fendu depuis le haut jusqu'en bas. On lui coupe d'abord la tête ; & après l'avoir vuide on le fend par le dos , on ôte l'arrête , & l'on fend de même le ventre jusqu'à la queue , en sorte qu'il ressemble à deux bandes longues & plates , ou , comme s'exprime *Olaus Magnus* , à l'endroit cité , *ventres in bicubitalis ligulas instar funium abscissas* , c'est-à-dire , » ayant » les ventres comme des bandes de » deux coudes de long & coupées comme des cordes. » La meilleure espèce du *Rothschar* est celle qu'on appelle le *Zartfisch* , qui signifie Poisson tendre , parce qu'il est en effet plus tendre que les autres , & on le prépare du *Dorsch* pris près de la Côte. Il s'y mêle quelquefois aussi des grandes Morues séchées de la même manière , & elles

Plätsfisch du mot *Flacken*, qui veut

sont les plus tendres de tous. Le *Zartfisch* en général passe presque tout dans les Pays Catholiques-Romains où il fait les délices des riches Couvens. 2. Le *Rundfisch*, c'est-à-dire, Poisson rond qu'on ne fend point. On ne fait qu'ouvrir le ventre, & après l'avoir vuïdé on le suspend par la queue avec une ficelle. Le Poisson se roule alors en séchant, & devient presque tout rond. Les meilleurs de cette espee vont en Hollande, & les autres à Breme.

Le *Rundfisch* ne peut être fait que dans le Printemps, où l'air est assez pénétrant pour sécher le poisson entier, & dès qu'il fait plus chaud, il faut le fendre, afin que le vent le pénétre plus aisément, c'est-à-dire, il faut en faire du *Rothschar*. V. à ce sujet la *Topographie de Norwége*, & l'endroit cité, & la *Norrigia Illustrata* de Jons Laurizen Wolff, écrite en Danois, qui dit pag. 62. » Dans le Printemps ils le laissent sécher en rond ;

P ij

dire *fendre*, est la meilleure, la plus délicate & la plus chère. *

Maniere de
le prépa-
rer.

— On le prépare de la façon suivante : les Pêcheurs étant arrivés à terre avec leur Poisson ; le jettent sur le rivage, où les femmes qui les y attendent pour cet effet, lui coupent sur le champ la tête, & après

» mais ils fendent leur Poisson d'été,
» & on l'appelle alors *Rothschar*.

* *Flaka* veut dire couper (*discinde-
re*) & *Flak* signifie bande, lame,
(*Tomus, dissectum, veluti cum Piscis
in tomos oblongos secatus est* ; c'est à-
dire, » comme un Poisson coupé par
» lames & par bandes. ») V. le *Lexicon
Island. de Gudman André. & Arent.
Berg* dans sa *Description de Dane-
marc & de Norwége* écrite en Danois,
dit pag. 273. » Les Habitans de Nor-
» wége ne vivent presque que de leur
» Pêche, qui consiste pour la plus
» grande partie en *Dorsch*, en gran-
» des Moruës, & en Flaitans. Ils n'en
» valent presque point, & ne font que
» fendre le Poisson & le sécher. »

l'avoir vuide le fendent du côté du ventre de haut en bas. Elles lui ôtent ensuite l'arrête du dos depuis la tête jusqu'à la troisieme vertebre au-dessous du nombril , parce que c'est sous cette arrête principalement , que le Poisson commence à se gâter. Cet ouvrage étant fait , les femmes emportent sur leur dos les têtes coupées , dont elles font sur le champ un bon repas , & les arrêtes qu'elles brûlent en guise de bois , sans oublier les foyes qu'elles conservent pour en faire de l'huile. Les hommes , qui pendant le travail des femmes se reposent en se régalant selon leurs facultés de plus ou moins d'eau de vie , mettent ensuite ces Poissons fendus par petits tas , les uns au-dessus & à côté des autres , sans cependant y mettre du sel , & le laissent fermenter en cet état pendant trois ou quatre semaines , selon que le vent est plus ou moins sec , pénétrant & constant. Ils construisent après cela des bancs quarrés de cailloux de rivage , sur lesquels ils rangent le

Poisson pour le sécher, enforte que la queue de l'un soit à côté du ventre de l'autre, & que la peau de tous soit tournée vers en haut, pour empêcher que la pluie ne le pénétre; ce qui feroit venir des taches sur la chair du Poisson. Lorsque le temps est au beau, & que le vent souffle beaucoup du Nord, il ne faut qu'environ trois jours pour sécher le Poisson à son point. Quand il est bien sec, on en fait des tas de la hauteur d'une maison, &, sans le couvrir, on le laisse exposé aux injures du temps, jusqu'à ce qu'on le débite aux Négocians Danois, qui en recevant leur marchandise l'entassent de même, & la laissent en cet état jusqu'après la S. Jean, qu'ils la chargent dans les Vaisseaux.

2. *Heng-fisch.*

La deuxième sorte de *Storfisch*, que les Islandois préparent du Cabeliau, porte le nom de *Hengfisch* du mot *Hengen*, qui veut dire suspendre.

Maniere de le préparer. On commence d'abord à le préparer de la même manière que le *Flacfish*, sinon qu'au lieu de lui ouvrir le ventre, on le fend du côté du

dos , & après en avoir ôté l'arrête on fait une fente d'environ 7 ou 8 pouces de long au haut de l'estomac , pour pouvoir le suspendre. On le couche ensuite par terre , & pendant qu'il y fermente , on élève quatre parois de petits morceaux de rocs entassés légèrement les uns sur les autres , & sans aucune liaison , afin que le vent y passe facilement de tous côtés. On couvre le tout avec des planches & des gazon. Lorsque le Poisson a cessé de fermenter , on l'ôte de la terre , & on le passe par la fente sur des perches de bois , qu'on suspend les unes à côté des autres dans des cabanes construites de rocailles. Le Poisson s'étant à la fin bien séché à l'air , on l'ôte des perches , & on l'arrange par tas de la manière précédente.

Cependant il y a une différence considérable entre le Poisson séché sur un rivage abondant en cailloux ou pierres , & un Poisson séché simplement sur le sable. Le premier devient beaucoup plus ferme , plus

Différence dans la manière de sécher.

blanc & plus durable , au lieu que celui-ci , qu'au défaut de pierres on étend sur l'arrête qu'on a ôtée du dos , devient jaune , & ne se conserve pas si longtemps que l'autre.

Comment
le *Stocfish* se
conserve
sans sel.

Il est certain , qu'en ne connoissant que la nature & l'effet d'un Climat tempéré & humide ; on aura de la peine à concevoir , comment il est possible , qu'un Poisson si gros & si gras , préparé si négligemment sans sel , & entassé en plein air , se conserve sans pourriture & de façon , qu'envoyé dans d'autres Climats il se garde pendant plusieurs années. Mais il faut faire attention au froid pénétrant qu'il fait dans ces Pays , principalement dans le temps qu'on prépare ce Poisson , à la pureté de l'air , & à la sécheresse étonnante des vents du Nord , * qui

* Voici ce qu'en dit *Olaus Magnus*, à l'endr. cité , Liv. 1. Ch. 2. *Aer semper frigidus est & serenus , tantaque est aëris temperies , ut pisces nullo sale conditi , sed solo aëre siccati toto decennio*

chassent absolument toute l'humidité, qui est la *Cause intrinseque* de la fermentation & de la putréfaction. Il faut considérer de plus, que dans cette Ile, du moins du temps de la préparation du Poisson, il n'y a point de grosses Mouches, & que le petit nombre de ces insectes, qui

putrescione durent, c'est - à - dire.

» L'air y est toujours froid & serein,

» & il est si bien tempéré, que les

» poissons sans être salés & n'étant

» que séchés à l'air se conservent sans

» pourrir pendant dix ans. « Cela est

si vrai que les Norvégeois savent

même sécher & conserver la viande

par le moyen de l'air & du vent. Je

trouve aussi dans la *Topographie de*

Norwége pag. 15, qu'on y sèche de

même les Oyes sauvages, & parti-

culierement deux especes d'oiseaux,

l'un appelé *Leyer*, qui est fort gras,

& l'autre nommé *Skrah*, & qu'on

s'en sert en guise de pain. V. aussi sur

ce sujet la *Norrigia Illustrata* de Jons

Lauritzen Wolff. pag. 298.

pourroit s'y trouver dans la suite ; ne touche plus au Poisson préparé à cause de son odeur de marécage, qui paroît leur repugner ; que par conséquent ce Poisson n'est jamais infecté de leurs œufs & vers, qu'on peut regarder comme la Cause extrinsèque de la Putréfaction. Tout ceci joint ensemble fait comprendre ce qui fait que le Poisson sec peut se conserver si longtemps, & nous devons admirer la Providence, qui de la rigueur même du Climat procure un avantage si considérable à ses habitans.

Autre manière de préparer du Stocfisch.

Dans les Isles de Westmanoë on prépare le Cabeliau à la façon de Norwége, pour en faire une espèce de *Stocfisch*, qu'on appelle *Rothschar*. (V. la note de la page 81.) On fend le Poisson du côté du dos, aussi bien que du côté du ventre, en sorte que les deux moitiés ne tiennent ensemble que par l'extrémité de la queue. On le couche ensuite par terre pour le laisser fermenter, & on le fait sécher après cela, en le suspendant sur des per-

ches de bois tendues dans des cabanes de rocaille sans toit. Cette espèce de *Stocfish* est consumée dans le Pays même. On le transporte rarement, parce que les habitans de l'Isle n'ont point de commerce avec les Marchands ordinaires de *Rothschar*, qui tirent toutes leurs provisions de Norwége, où ils ont des comptes ouverts & une relation intime & cultivée depuis nombre d'années.

Les Flibustiers Hollandois ont une autre maniere de préparer le Cabeliau sur leurs Vaisseaux, & ils lui donnent alors le nom de *Labberdan*. * Ils ne font autre chose, que

Préparation du Labberdan.

* *Aberdaine*, *Abberdeen*, c'est-à-dire, *Asellus Aberdonensis*, comme l'appelle *Willoughby*, vraisemblablement parce que les Ecoissois l'ont les premiers préparé en cet endroit. Les Ecoissois & même les Irlandois sur les côtes de Nord-Ouest & d'Est de leur Isle pêchent tous les ans quantité de Cabeliaux, dont ils font du *Labber*.

de lui couper la tête , & après l'avoir vuïdé du côté du ventre , le ranger dans des tonneaux avec des couches de gros sel.

En voilà assez du Cabeliau , dont l'utilité immense * paroît suffisam-

dan , qui sert de nourriture ordinaire aux Matelots.

* J'ajouterai encore un mot à ce sujet , pour faire voir qu'il n'y a rien d'inutile dans cet excellent Poisson , & combien ces Négocians habiles du Nord sçavent profiter des choses même les plus méprisables pour en faire de l'argent. Lorsque les Norwégeois vuident leur Cabeliau pour en faire du *Stocfish*, ils ont grand soin de garder les intestins & les œufs & de les apporter avec leurs autres Marchandises à Drontheim & à Bergen. C'est là où les Marchands Forains , & surtout nos Commis du Comptoir des Villes Hanseatiques les achètent en grande quantité , & les ayant arrangés avec soin dans des tonneaux les envoient à Nantes , soit directement ou par la

ment par les récits que je viens de faire , & qu'on connoîtra encore davantage par ce qui me reste à dire des autres Poissons de son espece.

La grande Moruë (*Asellus longus* , La grande Moruë, en Anglois *Ling. V. Willoughb. Hist. Piscium* , pag. 175.) est aussi une espece de Cabeliau , qui est plus mince & plus longue , que l'espece ordinaire. Ce Poisson a la peau extrêmement grasse & de bon goût , & son foye passe pour un manger excellent.

On fait aussi de ce Poisson du Deux for Flacfish & du Hengfish, & la prépara- tes de Stoe tion est la même que ci-dessus ; mais fish ils ne valent pas ceux qu'on fait du

voje de Hambourg. Les Nantois de leur côté s'en servent avec beaucoup d'avantage dans leur Pêche de Sardines. Ils épluchent ces intestins par petits morceaux qu'ils jettent pour amorce dans les endroits où ils tendent leurs filets ; ce qui attire les Sardines de tous côtés & en rend la Pêche extrêmement abondante.

Cabeliau même , & les habitans de l'Isle sont obligés de le consommer dans le Pays , ce qui paroît d'autant plus extraordinaire , que les Norwégeois sçavent préparer de ce même Poisson la meilleure & la plus chere espece de ce qu'ils débitent sous le nom de *Rundfisch*. Telle est la différence du Poisson , selon la bonté de la Côte , ou de sa nourriture. &c. & quelquefois selon le plus ou moins de dextérité avec laquelle il est préparé.

Les Islandois ne réussissent pas non plus à en faire ce qu'on appelle *Klippfisch* ou *Poisson de Rocher* , qui porte ce nom des rochers ou des cailloux unis , sur lesquels on l'expose pour le sécher. Cette espece de *Stocfish* est assez mauvaise , & se corrompt aisément ; ce qui est cause qu'on n'en envoie pas hors du Pays.

Les Hittlandois au contraire , qui ne sont pas fort éloignés de cette Isle , sçavent préparer de ce même Poisson leur excellent *Klippfisch* , qui a même mis leur Isle d'ailleurs assez inconnue dans une espece de

réputation. * Admironons ici les traits marqués de la Providence , qui a

* C'est dans les Isles de Hittland qu'on fait le meilleur *Klippfisch* & le plus propre à garder. L'espece ordinaire se fait du Cabeliau , & la plus délicate de la grande Morue. En voici la préparation. Les habitans pratiquent sur le bord de la mer de grands coffres quarrés de bois qui contiennent 500 poissons. Ils leur coupent d'abord la tête & après les avoir vuidés & ôté la grande arrête , ils les rangent par couches & les laissent tremper ainsi pendant 7 ou 8 jours. Ils les mettent ensuite dans des presses de bois , qu'ils chargent avec quantité de pierres , pour les bien applatir. Après les y avoir laissés pendant 10 jours , ils les étendent un à un au bord de la mer sur de petits lits de cailloux bien polis & arrondis par les flots & assez élevés au-dessus de l'eau , où ils les laissent sécher au vent , au froid & au soleil. Aussitôt qu'ils sont secs , ils les rangent par tas dans les magasins , ayant soin de les bien couvrir , pour

si bien distribué dans ces Pays ingrats les dons de la Nature & les talens d'en profiter , en donnant aux Islandois leur *Flacfish* & *Hengfish* , aux Norwégiens le *Rundfish* , & aux Hittlandois le *Klippfish* ; afin que chacune de ces Nations ait son secret particulier , pour commercer avec l'étranger , sans qu'elles puissent se nuire.

Le *Schelfish*.

Le *Schelfish* , (*Onos* ou *Afinus* des Anciens , *Asellus tertius* , ou *Æglefinus* de *Rondelet* , *Æglefinus* ou *Ægrefinus* de *Bellonius* , en Anglois *Haddock* ,) est de l'espece des Cabeliaux ; mais il n'est pas de si bon goût , ni si

empêcher l'air & le vent humide d'y pénétrer & de les amollir. Ils prennent cette même précaution , lorsqu'ils embarquent leur Poisson dans les Vaisseaux : car plus il est couvert & à l'ombre , mieux il se conserve , lorsqu'il est séché à son point. C'est dans le mois de Février qu'on pêche le meilleur Cabeliau & en Août la meilleure grande Morue pour en faire du *Klippfish*.

grand

Grand que l'espece ordinaire. Il a outre cela de petites écailles sensibles à l'attouchement, au lieu que toutes les autres especes de Cabelliaux, sont unies & absolument sans écailles. *

Le *Wittling*, espece de Merlan, Le *Wittling* ainsi nommé de la couleur blanchâtre de son dos; (*Afellus candidus*,

*Le nom de *Schelfisch*, qui veut dire poisson à écaille, vient selon quelques-uns de ce que sa chair étant cuite s'écaille plus facilement qu'aucune autre, ce qui flatte en effet beaucoup la vue & réveille l'appétit. Mais je suis plutôt porté à croire, que son nom vient des écailles sensibles, qui le couvrent par dehors & par lesquelles il se distingue de tous les autres Poissons de sa Classe: car les Hollandois & même nos Marins & Pêcheurs Bas-Allemands appellent les Ecailles de Poisson *Schelfen*, & ils disent *Schelfern* pour écail-
ler un Poisson (*desquamare piscem.*)
V. l'*Ethymologicum Teutonica Lingua*
de Kilian..

Tome K.

Q

Afellus mollis major sive Albus de Willoughb. pag. 179. en Hollandois *Witting*, en Anglois *Whiting*, que nos Pêcheurs de Hilgeland appellent *Gaatjens*,) ressemble plus au Schelfisch qu'au Cabeliau. Il a le corps allongé & les dents extrêmement pointuës. Sa chair est fort délicate; mais elle ressemble à celle du Schelfisch en ce que l'une & l'autre ne sont pas propres pour faire du bon *Flacfish* & *Hengfish*, & qu'elles sont de peu de débit, si les autres ne nous manquent pas. *

* Je suis d'avis que ce *Witting* est la véritable Moruë, quoiqu'on donne communément à Paris ce nom à la Moluë, qu'on pêche sur les Bancs de Terre-neuve, & que *Rondelet* même confonde l'une avec l'autre. La Moluë ou Merluche (*Merlucius*, quasi *Maris Lucius*,) en Anglois *Cod* ou *White-fish*, en Hollandois *Backeliauw* est plutôt une espèce de Cabeliau. Cependant je n'ai pas pu connoître jusqu'à présent les marques caractéristi-

Le *Dörsch* (*Afellus varius* ou *Sirich-
rus*, en Danois *Torsk*, que les Prus-

Le *Dörsch*

ques, par lesquelles ce Poisson se distingue de notre Cabeliau. Les Naturalistes ne fréquentent guères ces endroits, & il est difficile de tirer des Pêcheurs quelque chose d'exact & de suivi sur la nature des Poissons. Je ne sçaurois cependant pas m'empêcher de remarquer ici en passant, que ce Poisson insatiable a reçu de la Nature un avantage singulier, que bien de nos gourmands souhaiteroient pouvoir partager avec lui. C'est que toutes les fois que son avidité lui a fait avaler un morceau de bois ou quelque autre chose d'indigeste, il vomit son estomac, le retourne devant sa bouche, & après l'avoir vuide & bien rincé dans l'eau de mer il le retire à sa place & se remet sur le champ à manger. Cè fait est avéré entr'autres par *Denys* dans sa *Description des Côtes de l'Amérique Septentrionale*. Vol. II. pag. 181, où il décrit fort exactement toute la Pêche & la préparation des Poissons, comme

Q ij

fiens appellent *Pomuchel*) est la plus petite espece de Cabeliau. Ce Poif-

elle se fait sur les Côtes de Terre-neuve, en remarquant en même temps que la Moluë verte ou blanche & la Moluë sèche ou Merluche se font du même Poisson, & que la différence de la dénomination ne vient que de la façon différente de le préparer. Il faut observer après tout, que la Moluë verte qu'on embarque aussitôt que le Poisson est coupé & que sans l'entonner on range par couches avec du sel dans le Vaisseau, n'est autre chose que du Cabeliau salé connu parmi nous sous le nom de *Labberdan*, de même que la Moluë sèche ressemble beaucoup à notre *Klippfisch*. Celle-ci est plus petite que la verte, & avant de l'embarquer on la sale sur le bord de la mer. On la lave ensuite dans la Mer même, & après avoir laissé dégouter l'eau sur des clayes on la range une à une sur des bancs de pierre, & après cela en tas pour la laisser bien sécher. On l'entasse enfin dans le Vaisseau sur

For a des écailles extrêmement subtiles & imperceptibles à l'atrouchement & même entre les dents. Sa couleur est grisâtre & un peu dorée,

des fagots & on la transporte ainsi en France. Planché II.

Je joins ici, pour satisfaire la curiosité du Lecteur, les figures de la Pêche & de la préparation de ces Poissons usitées en Terre-neuve, telles que je les trouve représentées sur la belle Carte de l'Amérique Septentrionale de *Herman Moll*, nouvellement gravée à Londres. L'équipement pour cette Pêche se fait dans l'Angleterre Occidentale. Les Vaisseaux qu'on envoie pour pêcher & pour transporter le Poisson en Angleterre, portent le nom de *Newfoundland-Ships*, ou *Newfoundland-Men*, c'est-à-dire, Vaisseaux de Terre-neuve ou *Bankers*, c'est-à-dire, Banquiers. Ceux au contraire qui n'y vont que pour acheter le Poisson tout préparé & pour le transporter en droiture en Espagne, en Italie &c. sont appelés *Sack-Men*.

& il est marqueté de quantité de taches & rayes brunes ou noires. Sa chair est fort délicate, & les meilleurs sont ceux qu'on prend dans la Mer Baltique & principalement du côté de Lubec, où ils sont d'une couleur plus claire en été & d'un gris foncé en hyver. Les Commis Danois pour le Commerce d'Islande font quelquefois sécher & apprêter ce Poisson comme du *Flacfish*, & ils l'appellent alors *Tietling*. C'est un manger délicieux destiné pour présent à la Cour de Coppenhague, qu'on transporte rarement ailleurs.

Le Char-
bonnier. Le Charbonnier ou *Koolfish* (*Asellus niger*, *Carbonarius* de Willoughb. *Jchthyol. pag. 168.* en Hollandois *Kool*, en Anglois *Colefish*) ainsi appelé de sa couleur qui est très-foncée, est aussi une espèce de Cabelliau, mais un peu plus petite. Il lui ressemble au reste en tout; mais il est si maigre & a si peu de goût, que les Islandois, auxquels les meilleures espèces ne manquent pas, n'en mangent point eux-mêmes. On prend ce Poisson en grande quanti-

té du côté du Cap du Nord *, & on remarque généralement, qu'il dirige toujours sa course vers la Norwége, où il est connu sous les noms de *Sey*, *Graafey*, *Stifisk* ou *Ofs*. Il s'en prend surtout des quantités prodigieuses dans le temps qu'il est poursuivi par les Baleines, qui le serrent souvent de si près, que ne sachant par où se sauver il vient se jeter sur le rivage. Il sert de nourriture aux plus pauvres, qui gardent son foye avec soin pour en faire de l'huile. Il y a même une Ordonnance à Bergen, qui défend aux Négocians des Villes Hanséatiques de nourrir leurs domestiques avec ce Poisson, pour ne pas le renchérir aux dépens des pauvres, auxquels les plus gros ne coûtent qu'un schelling de Lubec. Nos Pêcheurs de Hîlgeland en prennent aussi de temps en temps, & l'apportent à Hambourg; mais ils en trouvent peu de débit.

* V. La Pêche de Groenland de *Zorgdrager*. pag. 27.

Les Plies & les Soles. Je ne dirai rien de quantité d'autres Poissons, sur lesquels j'ai ramassé plusieurs Mémoires, & qui sont beaucoup plus gras ici que partout ailleurs comme entr'autres les *Plies* & les *Soles*, qui sont si grasses sur ces Côtes, qu'elles rougissent en séchant & se gâtent du côté des arêtes; ce qui les met hors de commerce, & les Islandois sont obligés de les consommer eux-mêmes dans le Pays.

Le Flaitan. Je me contenterai d'ajouter ici un mot du *Flaitan* ou *Flettan* (*Hippoglossus* de *Rondelet* & de *Gesner*, en Allemand *Hilbutt* ou *Heilbutt*, en Norvégeois *Helleflynder* ou *Queite*, en Anglois sur la Côte Occidentale *Holibut*, & sur Côte Septentrionale *Turbot* ou *Turbut*.) Ce Poisson est de la plus grosse espèce de Plies & son aspect a quelque chose d'effrayant. Ceux qu'on prend dans l'Océan Germanique ne pèsent ordinairement que 120 à 130 livres; au lieu que ceux d'Islande pèsent jusqu'à 400. Cet animal a en haut & en bas un double rang de dents un peu courbées en dedans;

&c

& fort pointuës , une langue très forte & roide , au-dessus de laquelle il y a au fond du palais deux endroits ronds hérissés de quantité de petites dents pointuës. Ses ouïes sont de même garnies de pointes très aiguës , & par dessus de trois couvercles ou oreilles. Il est facile de concevoir , que ce Poisson étant si large & si plat sans épaisseur proportionnée , n'a pas la même agilité que les autres gros Poissons allongés, qu'il se retourne plus pesamment dans l'eau , & ne peut courir après les petits Poissons; & c'est sans contredit pour cette raison , que la Nature lui a donné cette quantité prodigieuse de pointes , de crochets & de dents pour arrêter sa proye après l'avoir saisië , & pour en venir plus promptement à bout : aussi trouve-t-on dans son estomac non seulement des Harangs & pareils petits Poissons , mais même des Schelfisch, des Dorschs , & autres de la grosse espee. Au reste cette Plie énorme ressemble tout-à-fait aux autres , tant par sa figure extérieure & par ses nageoires , que

par ses entrailles , & quoiqu'étant d'une grosseur prodigieuse , elle n'a point de vessie pour contenir l'air ; ce qui est commun à toutes les Plies. Ce défaut les rend toutes incapables de s'élever beaucoup dans l'eau , & de nager bien loin , étant obligées de vivre presque toujours au fond de la Mer. On distingue aussi très visiblement dans le Flaitan , cette peau que la Nature a donné à tous les Poissons mauvais nageurs de cette espece & qu'ils mettent devant leurs yeux comme un voile pour les garantir contre le tranchant du sable , lorsqu'ils s'y enterrent pendant la tempête , pour ne pas être battus par les flots de la Mer. * La chair du Flaitan , est d'un fort bon goût ; mais sa graisse extraordinaire fait qu'elle est très difficile à digérer.

*Ref & Re-
bel.*

C'est de ce Poisson , qu'on prépare dans les Pays du Nord & dans la Basse-Saxe , une espece de manger ,

* V. *Lettre de Leuwenhoek* , du 22
Juin 1704.

2

qu'on appelle *Raf* & *Rekel* ; * mais qui ne convenant guères qu'à des

* *Raf* ou *Rav* , en Islandois *Rafur* , sont les nageoires , qu'on coupe bien avant dans le dos avec la graisse. On les sale un peu & les laisse ensuite sécher au vent. *Rekel* ou *Rekling* , en Islandois *Riklingr* , sont des bandes longues de peau & de graisse qu'on coupe au haut de la queue en remontant vers le dos , & qu'on sale & fait sécher de même au vent. Le meilleur *Raf* & *Rekel* vient de l'extrémité de la Norwége , comme d'Andenæs , de Tromsén & de Finmarchie. Les Norwégeois pêchent le *Flaitan* aussitôt que la Pêche du Cabeliau est passée. Ils se mettent pour cet effet en mer avec leurs grandes barques , & pêchent pendant les nuits qui sont alors claires ; mais ils n'y restent que jusqu'à la S. Jean : car, comme après ce temps l'air devient fort chaud , ce Poisson qui est extrêmement gras ne peut plus si bien se sécher ni se conserver. V. la *Description de Norwége* de *Ramus* ,

R ij

estomacs extrêmement forts , n'est plus beaucoup en usage aujourd'hui , que la délicatesse affoiblit nos tempéramens.

Le Maquereau.

Je finis ma Relation des petits Poissons , par le *Maquereau* (*Scomber de Rondelet & de Bellonius.*) Il ressemble par sa figure au Harang , sinon qu'il est plus long , ayant ordinairement 18 pouces sur ces Côtes. C'est un fort bon manger pour ceux qui aiment les Poissons fort gras , mais il répugne à d'autres. Les Islandois, qui le méprisent , ne se donnent pas la peine de le pêcher. Au reste ce Poisson est de l'espèce de ceux qui font annuellement la grande route , & semblent s'offrir à la plûpart des Peuples de l'Europe. On m'a

écrite en Danois , pag. 252. Les François font aussi une espèce de *Raf* , en coupant les nageoires de leur Flairan qu'ils pêchent sur les bancs de Terre-neuve, V. la *Description des Côtes de l'Amérique Septentrionale* de Denys , Tom. II. pag. 262,

assuré qu'il passe l'hiver dans le Nord, & que vers le Printemps il cottoye l'Islande, le Hittland, l'Ecosse & l'Irlande, en se jettant de-là dans l'Océan Atlantique, où une Colonne en passant devant le Portugal & l'Espagne, va se rendre dans la Mer Méditerranée, pendant que l'autre rentre dans la Manche, où elle paroît en Mai sur les Côtes de France & d'Angleterre, en passant delà en Juin devant les Côtes de Hollande & de Frise; que cette Colonne étant arrivée en Juillet sur la Côte de Jutland, détache une Division, qui faisant le tour de la pointe du Nord, se jette dans la Mer Baltique, pendant que le reste en passant devant la Norwége s'en retourne au Nord. Comme ce Poisson n'est pas propre pour le Commerce, & que généralement on y fait fort peu d'attention, il m'a été impossible de parvenir à une certitude positive à son égard, & j'ai été obligé de me contenter du témoignage de deux Pêcheurs expérimentés de Hilgeland.

La Baleine. La *Baleine* est sans contredit la première parmi les grosses espèces de Poissons de Mer. * La grande Baleine de Groenland, (*Balæna vulgaris edentula*, dorso non pinnato de *Rajus*,) autrement connue sous le nom de *Sandhual*, est appelée par les Islandois, *Slettbakr*, & par les autres Habitans du Nord, *Slitbakker*, qui veut dire *Dos-plat* ou *Dos-uni*, parce que son dos est absolument uni sans aucune nageoire. La grosseur énorme de ce Poisson fait qu'il ne se risque guères d'approcher des Côtes d'Islande : un instinct salutaire lui fait appréhender les bas-fonds & le retient dans les abîmes inaccessibles vers Spitzberg & sous le Pole du Nord. Une autre espèce, appelée *Nord-caper*, se trouve au contraire en grande abondance & presque continuellement aux environs de cette Île, comme je l'ai déjà remarqué ci-dessus.

* Je m'étends davantage sur les Baleines dans ma *Relation du Groenland*.

Cette espece de Baleine ressemble beaucoup à celle de Groenland, tant par la figure du corps, que par les Barbes du museau, sinon qu'elle est beaucoup plus petite & plus mince partout. Les Islandois tirent de grands avantages de cette Baleine, qui est en quantité sur leurs Côtes; ce qui est d'autant plus heureux, que faite de bateaux & d'instrumens convenables, il leur seroit impossible d'aller prendre ce Poisson en pleine Mer.

Le *Nord-caper*, comme je l'ai dit Maniere de
la prendre. ci-dessus, poursuit les Harangs jusques dans les Golfes de cette Isle, & les pousse adroitement vers la Côte, pour en attraper un plus grand nombre à la fois. Mais il arrive souvent que sa trop grande avidité le fait échouer sur les bas-fonds & les bancs de sable, * sans qu'il puisse se remettre à flot, ** ou que du-

* Que les Islandois appellent dans leur Langue. *Hual-vag*. V. le *Lexicon Scythicum* de *Verelius*.

** *Olaus Magnus* rapporte la même
R iij

moins les Islandois profitant de son étourderie , le chassent eux-mêmes vers la Côte , & le font donner dans le panneau ; ce qui se fait de la manière suivante. Aussi-tôt qu'ils s'aperçoivent qu'une pareille Baleine donne la chasse aux Harangs , ils se jettent promptement dans leurs canots , munis de harpons , lances , couteaux & autres ustensils nécessaires , & la poursuivent par derrière à force de rames , en l'approchant autant qu'il est possible. Si le vent souffle vers la Côte , ils versent dans la Mer devant leurs canots quantité de sang , dont ils ont toujours bonne provision avec eux ; & à mesure que les flots l'empêchent vers la Côte , ils le suivent en s'y approchant de plus en plus. Le Poisson se sentant poursuivi , prend sur le champ le parti de regagner la haute mer ; mais en appercevant le sang ils s'effraye *

chose , dans son *Historia Gent. Septentr.* Liv. XXI. ch. 15.

* Quelques-uns prétendent que cette

& plutôt que de nager à travers, il s'en retourne en fuyant vers la Côte,

aversion pour le sang vient de ce que la Baleine s'imagine qu'il vient de sa femelle qui en jette tous les mois une quantité si prodigieuse qu'elle teint les eaux de la mer, & elle est accompagnée d'une liqueur dont la puanteur l'infecte. V. à ce sujet le *P. Feuillée* dans son *Journal des Observations Phys. &c. faites en Amérique*, Tom. I. pag. 393. D'autres sont d'avis, qu'elle regarde le sang comme venant d'une autre Baleine tuée, & que par un instinct commun à toutes les créatures, qui frémissent à l'aspect de leur destruction, elles évitent l'endroit qui leur annonce la mort. Je ne sçaurois rien décider à cet égard ; mais je suis plus porté pour ce dernier sentiment. *Plin* a déjà fait cette remarque dans son *Hist. Nat.* Liv. X. Sect. 90. *Pisces*, dit-il, *maxime Piscium sanguinem fugiunt* ; c'est-à-dire : » Les Poissons fuient le sang des Poissons » avec une espèce d'horreur. « J'ajou-

où il échoue bientôt entre les rochers ou sur le sable. Si au contraire le vent souffle du côté de la Terre, les Pêcheurs entourent le Poisson par derrière comme dans le premier

terai un passage très-remarquable & qui me paroît digne de réflexion pour tous ceux qui aiment les singularités de la Nature. C'est un fait généralement connu dans toute l'Ecosse & que je trouve rapporté dans la *Description des Isles Occidentales* de ce Royaume de *Martin*, pag. 143. *If a Quarrel happen on the Coast*, dit-il, *where Herring is caught, and that Blood be drawn violently, then the Herring go away from the Coast, without returning during that Season. This, they say, has been observed in all past ages, as well as at present*; c'est-à-dire: »Lorsqu'il arrive » un Combat sur la Côte où l'on pêche » du Harang, & qu'il y ait eu effusion » de sang, le Harang se détourne, & » ne revient plus sur la côte pendant » toute la saison. On prétend qu'on a » fait cette même observation dans » tous les temps. »

cas, & aussitôt qu'il veut s'en retourner en pleine Mer, ils jettent sans cesse de leurs canots quantité de pierres au-devant du Poisson, en poussant de grands cris, & faisant des bruits capables de l'épouvanter & de le chasser vers la Côte, où il échouë à la fin sur le sable.*

Aussi-tôt que le Poisson reste à sec, sans pouvoir se remettre à flot, les Pêcheurs l'entourent avec leurs canots, & le percent de coups, jusqu'à ce qu'ayant perdu tout son sang il ne donne plus signe de vie. Ils montent ensuite sur son corps, dont ils coupent toute la graisse, & même une bonne partie de la chair qui ne ré-

* On m'a rapporté que les Pêcheurs des Isles de Feroë, qui ne sont pas mieux fournis que les Islandois d'instrumens pour la pêche, savent se servir fort avantageusement de ces deux mêmes artifices, que le besoin, qui nous instruit sur bien des choses, leur a fait sans doute imaginer.

pugne pas à leur gout, & l'emporter
chez eux. *

* Je croirois presque que le préjugé
seul nous persuade que la chair des
Baleines n'est pas bonne à manger.
J'avouerai qu'on ne peut s'en rappor-
ter au goût de nos Pêcheurs de Groen-
land, qui sont accoutumés à manger
le Poisson rance & puant; mais ils di-
sent tous, que la chair d'une jeune
Baleine, tant qu'elle est fraîche, est
très bonne à manger. Celle des *Finn-
fisch*, qui en donnant la chasse au Ha-
rang échouent souvent sur les côtes
de Norwége, ou qui sont pris autre-
ment, se vend par livre, & les Pay-
sans qui la mangent volontiers, disent
qu'elle a le goût du Bœuf. *Lucas Ja-
cobson Debes*, dans sa *Description des
Isles de Feroë*, pag. 160, rapporte des
Habitans de ces Isles, qu'ils salent la
graisse de la tête de Baleine avec du
sel noir ou avec les cendres d'une
herbe de Mer appelée *Tang* séchée
& brulée, & que cette graisse étant

Les *Barbes* * de ce Poisson, étant Des ses *Barbes* petites , ne sont pas beaucoup re- bes.

suspendue pendant quelque temps dans un endroit bien sec , prend la forme & le goût du lard de cochon. Ils font aussi cuire la chair fraîche du Poisson , qui ressemble tout-à-fait au bœuf, dont elle a même l'odorat. Ils coupent par bandes longues & minces ce qu'ils n'en peuvent pas consommer sur le champ , & les font sécher au vent. D'autres font quelquefois des morceaux de queue , qui étant fort tendineuse a le goût de pieds de bœuf marinés. *Kempfer* , dans son *Histoire du Japon* , Liv. II. ch. 2. nomme six sortes de Baleines , dont les Japonnois apportent la chair au marché avec d'autres poissons , & ils marinent aussi les intestins , qu'on fait cuire ou rotir pour ceux même qui se picquent de bien vivre.

* Ceci sont les Appendices cornés qui ressemblent à des lames de sabre , & qui pendent des deux côtés de la mâchoire d'en haut de la Baleine. On en ôte la chair & on les nettoye , &

cherchées par les Danois , & d'ailleurs les Islandois , faute d'instrumens convenables , ne sont guères en état de les bien ôter du Poisson ; ce qui fait qu'on les rend à la Mer avec le reste de la Charogne. *

DesaGraisse, & du *Thran*. On met la *Graisse* dans des tonneaux , où on la laisse fondre peu à peu pendant trois mois. L'huile qui pendant ce temps en dégoute d'elle-même , est la meilleure & la plus fine. On l'ôte de dessus la graisse avant de la faire bouillir , & on la vend ainsi aux Danois qui la trafiquent ailleurs.

Le mot de *Thran* , ** est le terme

après les avoir fendues on en prépare les bâtons ou lames minces pour l'usage des femmes.

* Les Hollandois disent *Karonie* & les Allemands *Kreng*. Ces mots viennent vraisemblablement du Grec *Χαλκωρεία*.

* Ce mot signifie l'huile de Poisson sortie par distillation. Il vient origi-

propre de tous les Peuples du Nord,
pour signifier huile de Baleine : celle

nairement des Russiens Septentrionaux, qui ont les premiers distribué cette huile dans l'Europe, où l'on en a conservé le même nom ; ce qui s'accorde parfaitement avec le Passage de *Clement Adam*, qui dit dans sa *Navigatio Anglorum ad Moscovitas, in Republica Moscov. pag. 36. Mittunt Aquilonares Russi oleum à Barbaris Traan dictum, quod in flumine Una dicto conficiunt* ; c'est-à-dire : » Les Russiens Septentrionaux trafiquent une huile, que » les Barbares appellent *Traan*, & qu'on » prépare sur le fleuve *Una*. » *Olaus Magnus* dit aussi, dans son *Hist. Sept. Liv. II. chap. 17. Quàm pinguedinem (marinarum belluarum) vulgari eorum Traan, aut Lyse, à lucendo vocant, quia lampadibus immissa clarissime lucet* ; c'est-à-dire : » Cette graisse des » gros Poissons de mer est appelée par » mi eux *Traan* ou *Lyse* du mot *lucere*, » ou luire, parce qu'elle jette beau- » coup de clarté dans les lampes, ». Le

qu'on tire de la graisse non bouillie, est appelée *Thran clair*, & l'autre

mot *Thran* signifie proprement parmi les Nations du Nord un Fluide aqueux ou huileux qui dégoutte. C'est ainsi que le mot Saxon *Traan* ou *Trane*, le Hollandois *Traane*, l'Allemand *Thrane* dénote (1) une larme qui coule des glandes lacrymales; (2) une larme ou goutte de gomme ou de résine qui suinte de l'arbre. (V. l'*Ethymologicum* de *Kilian*); (3) une goutte d'huile qui distille d'un morceau de Poisson coupé. De même le mot Saxon *Faar*, l'Allemand *Zähre*, le Danois *Taar* ou *Taarn*, l'Islandois *Tar*, l'Angle-Saxon *Tear* signifie *Lacryma*, larme, goutte d'eau ou d'huile, & l'Angle-Saxon *Tero*, *Tar*, *Tare* & *Teor*, l'Allemand *Teer*, *Theer*, le Gothique *Thior*, le Suedois *Tiare* dénote *pix liquida*, poix liquide, goudron, &c. Le mot Latin *Butyrum*, d'où vient le François *Beurre*, en Allemand *Butter*, par lequel nous dénotons cette substance huileuse qu'on exprime du lait de vache, a la même éthymologie qui

qui vient de la graisse bouillie, est nommée *Thran brun*.

Butyrum ou *Butter* vient de *Bu* & *Tere*. L'ancien mot Gothique *Bu*, signifie *Bos*, *Vacca* βῆς &c. Bœuf, Vache, & *Tere* veut dire huile exprimée. Les Latins & les Grecs disent *Butyrum*, βούτυρον; mais pour rendre raison de l'éthymologie de ces mots il faut en venir à l'Harmonie des Langues que je viens de rapporter. Je dois encore remarquer que le mot *Thran* peut venir originairement de l'Orient: car comme on confond souvent en Europe le T & le Z, il en arrive autant en Asie aux lettres ט & ז, selon la différence des Dialectes. Ainsi זרר & זרר^T signifient une résine qui distille d'un arbre, soit par la pression naturelle, soit par une ouverture qu'on y fait artificiellement, & particulièrement la Thérébentine. V. l'*Hierophyticum* de *Hillerus*, Liv. I. ch. 45. Le mot Arabe *Tzara* signifie *fluxit*, *manavit*, ce qui s'écoule. *Tzirwa* & *Dsaruru* dénotent *lacryma arboris*, une larme d'arbre, la résine, &c.

Tome I.

S

Il faut encore remarquer que le *Thran* le plus excellent , si on le laisse pur , est celui qui dégoutte des Foyes des Cabeliaux , des Chiens Marins & d'autres Poissons. C'est pour cet effet que les Islandois ont grand soin d'amasser tous ces foyes dans des tonneaux, où ils les laissent fondre pendant environ six semaines. Ils ôtent au bout de ce temps tout le *Thran* , qui en est distillé de lui-même , & le mêlent sans le faire bouillir parmi le *Thran clair* de Baleines , pour le rendre meilleur. Ils font ensuite bouillir le reste , qu'ils ajoutent au *Thran brun* , & trafiquent l'un & l'autre aux Marchands Danois. *

* Les Norwégeois en font aussi beaucoup du foye de *Dorsch* & de *Cabeliau* , lorsqu'ils fendent ce Poisson pour en faire du *Stocfish*. Ils exposent les foyes au grand air & en laissent dégoutter la graisse. Les François les imitent à cet égard sur les bancs de Terre-neuve , où ils tirent aussi du

Le *Marfouin*, * est un Poisson fort connu dans la Mer du Nord. Il est de l'espèce des Baleines, ayant environ 5 à 8 pieds de long. Je me crois dispensé d'en donner la description qu'on trouve dans différens Ouvrages. ** On n'a pas sçu me dire,

Le Mar-
fouin.

Thran des foyes de leur Moluë. V. *Denys* à l'endroit cité, ch. I. Tom. II. pag. 104. La maniere de les presser, usitée sur ces Côtes parmi les Anglois & les François, est figurée dans la *Planche* 2.

* En Islandois *Suinhual* ou *Suinhualur*, ou *Witinger*, ou Norwégeois *Marsuen* ou *Niser*, en Danois *Bruuskop* à cause de sa grosse tête ronde, ou *Sprinhual*, ou *Springer*, qui signifie Sauter, parce qu'il s'élance ordinairement hors de l'eau à l'approche d'une tempête, en Anglois *Porpess* ou *Porpus*, en Ecoslois *Sea-porc*. C'est la *Phocaena* de *Rondelet*, le *Thursio* de *Bellonius*, le *Delphinus Septentrionalium* de *Schoeneveld*.

** V. les *Ephemerides Nat. Curios.* Dec. I. ann. 3. pag. 22. L'Abbrégé des *Transactions Philosophiques* de *Low*.

S ij

s'il y a plus d'une sorte de ce Poisson sur les Côtes de cette Île ; ce qui pourtant me paroît vraisemblable , attendu qu'il y en a de deux espèces dans l'Amérique Septentrionale. * La chair de ce Poisson se peut manger , & les Ecoffois des Îles Occidentales ** en font presque leur nourriture ordinaire. Ils prétendent même que sa chaire est salutaire & très nourrissante. Les François qui demeurent sur Terre-neuve , en font

thorp Vol. II. pag. 839. & le *Supplem. I. Annal. Wratislaw.* Art. XI.

* L'une , qui est la plus grosse , est tout-à fait blanche. Elle est de la grosseur d'une vache & se nourrit de toute sorte de poissons , mais préféralement de Maqueraux , de Harangs & de Sardines. L'autre est appelée *Poursille* , & se trouve dans toutes les Mers , où elle voyage par troupes & elle est bonne à manger. V. *Denys* , à l'endroit cité , Tom. II. pag. 258.

** V. *Martin* dans sa *Description de ces Îles* , pag. 269.

des Andouilles. * Cependant on prend ici ce Poisson principalement à cause de sa graisse, quoiqu'il n'en ait pas beaucoup, pour suppléer autant qu'il est possible au défaut du *Thran*, qui depuis la décadence de la pêche de Groenland est devenu rare & par conséquent fort cher. Au reste ce Poisson est très difficile à prendre à cause de l'agilité extrême avec laquelle il nage & saute dans l'eau. On ne l'attrape guères, à moins qu'il n'y donne occasion lui-même par une gourmandise étourdie, qui le pousse souvent à poursuivre les Harangs jusques sur la Côte, ** enforte

* V. *Denys*, à l'endroit cité.

** *Arend Berendsen Berg*, dans son Ouvrage singulier, intitulé en Danois; *Excellence du Danemarck & de Norwège*, pag. 298. fait une jolie remarque à ce sujet. » Il arrive souvent, dit-il, » comme nous l'avons vu en 1625, que » lorsque les jeunes Baleines donnent » la chasse aux Harangs, ceux-ci se sauvent dans les Bayes & embouchu-

que les pauvres Islandois ne tiroient certainement pas grand avan-

» res des Fleuves. Aussitôt que les Pay-
 » sans apperçoivent qu'ils y sont entrés
 » ils leurs coupent le retour en ten-
 » dant leurs filets, & non seulement
 » ils prennent une grande quantité de
 » Harangs*, mais aussi en même temps
 » quelques jeunes Marsouins qui é-
 » chouent sur la côte. On en prit dans
 » ladite année 17 ou 18 à environ
 » deux lieues au delà de Bergen, où
 » ils restèrent à sec sur le sable. « Je
 » joindrai à ceci une autre remarque ti-
 » rée du *Voyage de la Terre-Sainte de*
Chrétien Eyser de Haimendorf, pag.
 249. » Les petits garçons, dit-il, se
 » tiennent sur le bord de la mer
 » avec leurs filets à la main, qu'ils
 » jettent dans l'eau, lorsque les Dau-
 » phins chassent les Poissons devant
 » eux vers la côte, & ils en prennent
 » souvent des quantités assez considé-
 » rables. C'est un spectacle des plus
 » amusans : car le Dauphin les aide,
 » pour ainsi dire, à pêcher pendant

tage de ce Poisson, sans une circonstance aussi singulière que favorable. Le Marfouin devient aveugle tous les ans dans le mois de Juin par une petite membrane qui vient se mettre devant ses yeux : aussi ne manquent-ils pas d'en profiter dans cette saison, & ils en chassent souvent jusqu'à trois cens à la fois vers la Côte, que ces Poissons aveugles ne sçauroient plus éviter, & où il est aisé de les prendre.

Le *Requin*, (*Canis marinus*, Ga- Le Requin
lea) est assez fréquent sur les Côtes de l'Islande ; mais on n'en prend que la plus grande espèce, * pour en tirer

» qu'il en prend aussi de son côté. Il
» n'y a point de Poisson dans la mer
» qui avale tant de petits Poissons que
» le Dauphin, & c'est pour cette rai-
» son qu'on l'appelle *Cacciatore del*
» *Mare* ou Chasseur de la Mer. Ce
» Poisson s'approche de fort près de la
» terre.«

* En Latin *Canis Carcharias*, *Lam-
mia*, *Tiburonus*, en Islandois *Haac*,

la graisse & le foye. La graisse de ce Poisson a la qualité singuliere de se

kal, de *Hacka*, qui veut dire dévorer avec avidité & à coups de dents comme les chiens, (*avide & icibus more canino vorare.*) V. le *Lexicon* de *Gudman André*; en Danois *Hæfisk* ou *Hawkal*, en Anglois, *The White Shark*. Nous lisons dans la *Description des Isles Occidentales de l'Écosse* de *Martin*, pag. 385. que les Pêcheurs de ces Côtes appellent les gros Poissons de cette espèce *Seths* & les petits *Sillucks*. On trouve une Description des gros dans le *Voyage de Spitzberg* de *Martens*, qui ajoute chap. 3. n. 8. qu'ils parviennent jusqu'à deux ou trois brasses de long. Mais on trouvera la meilleure Description & en même temps l'Anatomie dans le *Journal des Observations Phys.* du *P. Feuillée*, Vol. I. pag. 171. & dans la *Continuation*, pag. 169. C'est vraisemblablement ce même Poisson ou peut-être un autre plus petit que les Norvégeois appellent *Hoakering* ou *Haa-*
conserver

conserver long-temps , & de durcir en se séchant comme le lard de cochon : aussi les Islandois s'en servent à la place du lard , & le mangent avec leur Stocfisch ; mais ordinairement on le fait bouillir pour en tirer de l'huile. Le foye de ce Poisson est d'une grosseur si énorme , qu'un seul suffit pour remplir un petit ton-

kierling. V. la *Topographie de Norwége* , pag. 115. & la *Description de Norwége de Jean Ranius* , pag. 252. Il mord le mieux à l'hameçon pendant la nuit : c'est pourquoi on le prend vers Noël , lorsque les nuits sont les plus longues. On attache l'amorce avec l'hameçon à une chaîne qui a 2 aunes de long , pour empêcher qu'il ne coupe la ligne avec ses dents. Ce Poisson a un foye énorme , dont un seul donne 12 livres de *Thran* ou huile. Son Ovaire est aussi fort grand , & les Norwégeois en font de bonnes Omelettes , qu'ils appellent *Haakage*. V. le *Museum Regium*. P. I. Sect. III. n. 6.

Tome I.

T

neau de plusieurs pintes, * On coupe aussi la chair du bas-ventre de ce Poisson en tranches fort minces, qu'on laisse sécher en les tenant suspendues pendant un an & davantage, jusqu'à ce que toute la graisse en soit dégoutée ; & un fameux Négociant de Copenhague, qui avoit fait plusieurs fois le voyage d'Islande, m'a assuré, que ces tranches étant préparées d'une certaine façon, ont presque le goût du palais de bœuf, accommodé de même.

Epée de
mer,

On voit aussi assez souvent sur les Côtes d'Islande le Poisson appelé

* *Martin*, à l'endroit cité, remarque, qu'un seul foye d'un gros Requin donne une pinte d'Ecosse d'huile ; ce qui en fait quatre, mesure d'Angleterre. On fait bouillir le foye dans un pot à moitié rempli d'eau & à mesure qu'il bout, on en ôte successivement l'huile qui surnage & on la serre dans des tonneaux. V. d'autres façons de tirer cette huile dans la note de pag. 101.

Espadon ou *Epée*, ou plutôt *Scie de Mer*, ou *Hairon Marin*, qui porte au-devant de la tête, & au-dessous du bec, une espee d'épée fort longue & dentelée des deux côtés comme un peigne double *. Un gros Négociant qui a demeuré pendant plusieurs années à Westmann-œ, m'a assuré, que dans cette Mer il y a une autre espee de Poisson, que les Marins y appellent aussi *Epée de Mer*, & qui porte sur l'extrémité du dos une espee d'épée ou sabre courbé ; mais qui ressemble plutôt à un pal ou pieu courbé, & qui est couvert de chair & de peau comme une nageoire ordinaire. Je parlerai de ce Poisson dans ma *Relation du Groenland*.

* En Latin *Pristis* ou *Serra Piscis*, en Anglois *the Sawfish*. V. *Willoughby* dans son *Hist. Piscium*, Liv. III. ch. 14. V. aussi sur ses combats avec la Baleine le *Voyage de Spitzberg* de *Martens*, chap. 6. n. 7. & *Denys*, à l'endroit cité, Tom. II. pag. 268.

T ij

Au reste, il est étonnant de voir l'effet que l'aspect d'un pareil Poisson fait sur les Baleines, qui malgré la grosseur prodigieuse de leur masse, tremblent & s'agitent en sautant d'une façon extraordinaire, aussitôt qu'elles l'aperçoivent de loin, & se sauvent avec précipitation du côté opposé. Les Chiens de Mer craignent aussi beaucoup ce même Poisson, & pour l'éviter, ils se jettent souvent sur la Côte parmi les Pêcheurs. J'expliquerai ci-dessous la cause de cet effet singulier.

Taureaux & Vaches de Mer. J'ajouterai ce qui m'a été rapporté des *Taureaux* & des *Vaches de Mer* * par deux personnes dignes de foi, qui m'ont assuré d'après la

* Les Payfans Danois les appellent Bestiaux de la Côte (*Strandqueg*) & l'on peut consulter à ce sujet la Relation de *Jacobaeus* dans le *Museum Regium Dan.* L. I. Sect. 3. n. 49. qui a été tirée des *Acta Med. Philos. Hafnienfis.*

Voix unanime des Islandois , que ces animaux ressembtent par la tête aux bœufs , & par le reste du corps & les pattes aux Chiens de Mer ; & que leur mugissement affreux rend souvent les Vaches de terre furieuses , & les fait courir avec précipitation vers l'endroit dont vient le bruit.

Quant aux *Chiens de Mer* , j'aurai Chiens de Mer.
occasion d'en parler dans ma *Relation du Détroit de Davis*.

Je n'ai presque rien à dire des Poissons d'eau douce , qui sont peu considérables dans cette Ile.

Proche de Holm , dans l'Ellera , Saumons
près de Kleppce , & dans d'autres Golfes profonds , où se déchargent des ruisseaux ou de petites rivières , qui tombent avec impétuosité des montagnes & des rochers , on trouve des *Saumons* qui nagent contre les plus fortes cascades , & qui s'y élancent souvent jusqu'à des hauteurs prodigieuses. Les Islandois ont l'adresse d'en prendre quantité par le moyen d'une espece de coffre fait de treillage ferré , qu'ils dressent directement dans la route du Poisson ,

Tij

& qui , sans l'empêcher de monter dans l'eau , l'arrête lorsqu'il veut descendre à la Mer. Dans le temps que le Saumon est le plus gras , on tend dans la rivière des filets ordinaires , qui s'étendent d'un rivage à l'autre , & avec lesquels on va des deux côtés en remontant l'eau , & en poussant toujours en avant les Saumons , qui sentant qu'ils ne peuvent plus reculer , s'élancent à droite & à gauche sur les rivages , où ils sont aussitôt pris par les Payfans qui les y attendent ; & c'est ainsi qu'on en prend souvent jusqu'à deux cens à la fois.

Point de Serpens. On n'a jamais vu de *Serpens* dans cette Isle , ce que cependant on ne doit pas attribuer à une propriété particulière du Pays ; mais plutôt à sa situation éloignée du Continent , qui empêche les Serpens d'y venir. D'ailleurs la rigueur du Climat n'est guères convenable à ces animaux délicats , qui , comme tout le monde sçait , ne peuvent pas résister au froid.

Peu d'Insectes. C'est ce même froid terrible & durable , joint au défaut d'arbres &

d'arbriffeaux, qui est cause qu'on n'y voit guères d'*Insectes*. On n'a scû me nommer que les *Araignées domestiques*, qui trouvent quelque asile contre le froid dans les maisons des habitans, & les *Frelons* ou *Taons*, (*Oestrum*, *Afilus*,) qui en cherchent même jusques dans les narines & dans le trou de l'*Anus* des animaux, où ils pondent leurs œufs pour faire éclore leurs petits par la chaleur naturelle*. Chaque fois qu'il pleut dans l'Isle, on voit la campagne couverte de *Vers de terre*, (*Lumbrici terrestres*) qui sortent de leur terrain aride, pour se faire arroser par l'eau céleste. Les habitans du Pays croient qu'ils

* Cette nouvelle façon de faire ses petits, usitée par cette Mouche & par d'autres semblables, a été expliquée, avec toutes les transformations qui l'accompagnent, par *Vallisnieri*, dans ses *Esper. e Osserv. intorno all' Origin. de var. Insect.* pag. 96, dans son *Raccolt. di var. Tratt.* pag. 3, & dans son *Ragion. int. all' Estro de' Buoi*, &c.

F iiij

tombent des nuës avec la pluye.

Et de Sour-
ris.

Les *Souris* sont rares dans cette Ile. Le froid pénétrant, & le défaut de nourriture leur ôte les moïens de subsister dans la croûte mince de terre qui couvre les rochers, & qui outre cela est remplie de soufre. Le Cimetiere de l'ancien Couvent de Widœ a cette propriété singuliere, que lorsqu'on y met des *Souris*, elles meurent sur le champ. La personne dont je tiens ce fait, l'a essayé plusieurs fois elle-même, & l'a toujours trouvé conforme à la vérité. Je crois, que sans avoir recours aux raisons de superstition, on peut trouver la cause de cet effet extraordinaire dans les exhalaisons sulphureuses qui sont ici plus fortes & plus abondantes, que dans d'autres endroits. * Nous sçavons par ce qui a

* Ce raisonnement se trouve confirmé par le fameux Phénomène de la grotte des Chiens de Poussol, où les exhalaisons sulphureuses, qui s'élèvent environ à la hauteur d'un pied, font ce

été dit ci-dessus , que le soufre est répandu visiblement presque partout sous la superficie de l'Isle ; & il y a apparencce , que dans ce Cimetiere il s'en trouve une plus grande quantité qu'ailleurs , comme il seroit aisé à un Naturaliste de s'en assurer , soit en y portant la flamme , si cela pouvoit se faire sans danger , soit par l'odeur , & en creusant la terre. Mon Commissionnaire avoit apporté avec lui à Copenhague plusieurs paquets

même effet sur un Chien ou autre Animal qu'on presse contre terre. V. Ray dans ses *Observations faites dans son Voyage d'Italie &c.* pag. 275. Ce même Phénomène a été observé par le D. Pechlin dans une cave proche la source fumante de Schwalbag. V. ses *Observat. Phys. Medic.* pag. 44. Le Comte Marfigli a trouvé la même chose près d'Altsöhl en Hongrie , & il a fait des expériences avec des exhalaisons artificielles , qui ont produit le même effet. V. son *Danubius Panonico-Myusicus*. Tom. I. pag. 24.

de cette terre , & l'on a fait différens essais sur les Souris , mais sans succès ; ce qui prouve évidemment , que ce n'est qu'aux exhalaisons sulphureuses , & nullement à la terre du Cimetiere qu'on doit attribuer la cause de ce Phénomène.

Apparences
du Soleil.

Au Nord de l'Île on voit continuellement le *Soleil* depuis la mi-Juin jusqu'à la fin de Juillet , & la marge inférieure de son disque paroît élevée de plus de la hauteur d'un homme au-dessus de la surface de la Mer. Il paroît vers minuit un peu plus grand qu'à l'ordinaire , tirant vers le rouge , comme quand il se couche chez nous ; mais sa lumière est aussi forte qu'en plein jour. On ne le voit au contraire point du tout dans les mois de Décembre & Janvier ; & l'on n'apperoit qu'une petite lueur du haut des montagnes , qui sans doute est causée par la réfraction des rayons , & donne un espace de jour qui dure une heure & demie , ou tout au plus sept quarts-d'heure. Il faut encore remarquer , que l'accroissement & le décroisse-

ment de la lumiere se font ici fort subitement , & pour le moins de la moitié plus vite que dans nos Pays.

Ces Peuples jouissent dans les longues nuits d'un bienfait singulier de la Nature. C'est l'*Aurore Boréale* , dont le siège principal est dans le Nord ; mais qui depuis quelque temps devient de plus en plus fréquente chez nous , & même dans des pays plus éloignés du Pole. Cette lumiere étonnante paroît d'abord aussi-tôt que les jours commencent à diminuer , & son lustre augmente de plus en plus à mesure qu'ils deviennent plus courts. Elle brille pendant tout l'hyver , & ne diminue que quand les jours augmentent , qu'elle se perd à la fin tout-à-fait. Toutes les fois que le Ciel est serein & bien étoilé , on voit d'abord cette lumiere succéder au Crépuscule. Elle sautille continuellement & jette pendant toute la nuit une clarté qui égale & surpasse souvent le plus beau-clair de Lune. Elle s'élève toujours au Nord-Ouest , & s'élance vers le Sud en remplissant

Aurores

Boréales.

souvent tout l'Hémisphère. Quelque temps qu'il puisse avoir fait pendant la journée, l'Aurore Boréale ne manque jamais de paroître à la chute du jour, pourvu que l'air soit serain & calme. Sa lumière est ordinairement d'un jaune blanchâtre.

Si on peut
deviner
par - là les
temps.

Ce Phénomène étant fréquent on conçoit aisément qu'on n'en sçauroit tirer aucune indication sûre pour le changement du temps : du moins, pour acquérir quelque certitude à cet égard, il nous faudroit quantité d'Observations continuées pendant plusieurs années, non seulement sur cette lumière même, mais généralement sur l'état de l'air, & pour y parvenir, il faudroit employer les Baromètres, Thermomètres &c. dont les Physiciens font usage ; mais malheureusement les habitans de ces Contrées ignorent la façon de s'en servir. Quoiqu'il en soit on s'avise en Islande de prédire le temps par les Aurores Boréales, & l'on prétend que sa lumière étant pâle & jaune annonce de la sécheresse & de la gelée, & qu'étant rouge elle signifie

de la pluye & du vent. Ce que , suivant ce qu'on m'a dit , ils regardent comme certain , c'est que toutes les fois que cette lumière est extraordinairement vive , & qu'elle sautille beaucoup , on doit s'attendre à une violente tempête ou à un froid terrible. *

Il m'a toujours paru fort extraordinaire , que les plus anciens Islandois , à ce qu'on m'a assuré , s'étonnent eux-mêmes des *Apparitions* fré- Elles sont plus fréquentes qu'autrefois.

* Je trouve une Observation remarquable à ce sujet dans les *Transactions Philosophiques* , N°. 399 , où il est dit , que les Aurores Boréales sont plus fréquentes dans la Partie Septentrionale de l'Angleterre que dans les autres , & qu'on les y appelle *Streamers* (flammes ou banderoles) *Merry-Dancers* *Petty Dancers* (Jolis ou Petits Danseurs). On ajoute que les Habitans font par-là des prédictions sur le temps , prétendant que leur lumière verdâtre annonce un temps orageux & humide , & la jaune un temps clair & sec.

quentes des Aurores Boréales, disant qu'autrefois on les voyoit dans leur Isle beaucoup plus rarement qu'aujourd'hui. Je suis d'autant plus porté à les croire, qu'il est certain, que dans d'autres Pays de l'Europe ce Phénomène n'étoit pas à beaucoup près si commun autrefois, qu'il l'a été dans ces derniers temps. Il y avoit déjà vers la fin du siècle passé des Académies des Sciences établies en France & en Angleterre, & jamais on n'a fait de plus grandes recherches sur les accidens du Ciel : cependant nous ne trouvons pas que les Scavans de ce temps aient parlé de ces sortes de Phénomènes. Au reste je serois charmé, que les circonstances, que je rapporte ici, étant comparées avec ce que nous avons déjà d'imprimé sur cette matiere, pussent contribuer en quelque façon à pénétrer plus avant dans les mystères de cette lumiere singuliere. *

* C'est vraisemblablement de l'*Académie des Sciences de Petersbourg* que

Quant à l'Origine des Aurores Boréales, nous voyons, à ce qu'il me paroît, d'une manière incontestable, qu'elles ne peuvent naître que des inflammations subites de quantité d'exhalaisons sulphureuses, qui doivent être fort élevées dans l'air, puisqu'on les voit à des distances si considérables. Or il est certain, que la matiere de ces exhalaisons ne manque pas dans le Nord, comme il paroît clairement par ce que j'ai rapporté à ce sujet de l'Islande & de l'Isle de Jean-Mayen. La quantité de Volcans, les incendies terrestres, les sources chaudes, &c. sont autant de témoins irréprochables des fermentations qui se font dans les entrailles de la terre

nous aurons par la suite du temps les Observations les plus fréquentes & les plus exactes sur les Aurores Boréales, & peut être une explication précise de leurs causes. Nous en avons déjà vu un bel Essai de la part de M. Meyer dans le Tom. I. des *Commentaires* de cette Académie.

de ces Pays ; & il est évident par-là même , qu'il doit s'en élever perpétuellement des quantités prodigieuses d'exhalaisons sulphureuses. Dans les Climats chauds ces sortes d'écoulemens s'enflamment d'abord proche la surface de la terre , ou un peu au-delà , & se déchargent en forme d'éclairs & de foudre ; mais il n'en est pas de même du côté du Pole , où le froid extrême qui enveloppe la terre , les tient , pour ainsi dire , engourdis , & par conséquent il faut un temps plus considérable aux matieres inflammables pour se rassembler au point d'éclater. Ce n'est donc ici qu'au haut de l'Atmosphère , où il peut s'en amasser successivement une quantité suffisante , qui étant comprimée & condensée par le froid humide s'enflamme à la fin & brûle pendant quelque temps comme nos feux d'artifice , en élançant des rayons de lumière vers le côté opposé.

Orages
plus forts
en hyver ,
qu'en été.

C'est par cette même raison , à ce que je crois , qu'en Été on ne voit point , ou que très-peu d'*Orages* , & qu'au-

qui au contraire ils sont très-fréquens & souvent terribles en hyver.

J'attribue encore à cette même ^{Quantité} cause la quantité prodigieuse de ^{de Feux} *Feux-follets*, qu'on observe dans cette Isle précisément dans le temps qu'il neige. Il est certain que la matière de ces petites flammes ne sçauroit manquer dans une Isle, où l'on travaille les Poissons de Mer & l'huile qui en provient. Elles s'attachent par-tout aux bâtons, aux cloux de fer, aux mâts & aux cordages des Vaisseaux, aux chapeaux & bonnets des hommes, &c. Les Islandois qui sont aussi poitrons que simples, en ont des peurs terribles, & quoique l'expérience leur ait appris que ce feu ne se communique pas, ils s'enfuient aussi-tôt qu'ils en apperçoivent, & s'enferment en tremblant dans leurs maisons, dans la crainte où ils sont, qu'un de ces Feux-follets ne soit attiré par celui de leur foyer, & ne réduise tout en cendres.

On voit souvent ici sur la fin de ^{Parrhélie.} l'été des *Anneaux* autour du Soleil, & des *Parrhélies*, qui, comme on

l'observe généralement , sont toujours suivis de grosses tempêtes. Ces apparitions ne doivent pas paroître extraordinaires dans cette Isle , attendu que toute sa constitution est très-disposée à en produire : soit que pour leur formation on suppose dans les nuës une grêle cylindrique , selon les systêmes de M. *Huygens* & *Wolffius* , ou d'autres particules glaciales unies , selon d'autres.

Ni Printemps , ni Automne.

Les Islandois n'ont , à proprement parler , que *deux Saisons* , qui sont l'Été & l'Hyver. Elles continuent sans interruption , & se succèdent fort subitement , sans qu'on s'y apperçoive du Printemps ni de l'Automne , qui dans les autres Climats sont intermédiaires entre l'hyver & l'été. Le premier est beaucoup plus long que l'autre , pendant lequel même il neige & grêle assez souvent. Il y a des jours d'été si chauds , qu'on est obligé de se dépouiller de tous les habits ; mais ils sont ordinairement suivis de nuits si froides , qu'on ne sçauroit assez se couvrir ; & quand on se leve le matin , on trouve tout couvert de neige.

Celle-ci est fort abondante en hyver, & il en tombe le plus avec les Vents d'Est, qui mettent souvent la campagne au niveau des maisons.

Le *Froid excessif*, à ce qu'on m'a assuré, ne se fait sentir qu'en Avril, Le plus grand froid en Avril peut-être parce que le Soleil a été alors le plus long-temps éloigné de l'Isle; & qu'en ce temps, les Vents du Nord soufflants avec plus de constance, amènent du fond du Pole beaucoup de particules glaciales, & sont par conséquent infiniment plus sensibles que dans d'autres temps.*

Lorsqu'on fait attention à la situation de l'Islande, on conçoit aisément qu'elle doit être fort exposée à toutes sortes de *Vents*, qui même doivent être irréguliers & inconstans. Ils sont souvent excessifs, & élèvent les flots de la Mer à des hauteurs incroyables. Les Vents de Nord-Ouest y amènent le beau temps, du moins sur la Côte Méridionale. Ceux de

* V. le *Supplém. des Annales de Breslau*, pag. 71.

Sud-Ouest sont accompagnés de pluies; mais ceux de Sud-Sud-Est forment les plus grandes tempêtes.

Flux &
Reflux.

Le *Flux & Reflux* de la Mer y vient régulièrement deux fois dans les 24 heures, & suit, comme partout ailleurs, les Phases de la Lune. On m'a même assuré, que les marées sont si réglées & si fortes, que nonobstant la violence du Vent on ne s'apperçoit presque jamais d'aucune variation ni accélération considérable. Le Flux vient de l'Est, & le Reflux de l'Ouest. Les marées montent ordinairement à 12 pieds.

Eau de la
Mer.

L'*Eau de la Mer*, à ce qu'on m'a assuré, est beaucoup plus salée du côté de l'Islande, qu'elle ne l'est plus bas dans l'Océan Germanique. Ceci peut venir de ce que la Mer exhale beaucoup de vapeurs dans les fortes gelées*; & qu'une partie considérable de l'eau non salée de la surface

* V. la *Physique* de M. *Wolffius* §. 250. & les *Expériences de Physique* de *Thümmig*, P. I. ch. 1. §. 4.

s'amasse & se congèle sur les glaçons immenses qui flottent dans ces Mers, sans parler d'une grande quantité de ces mêmes eaux, qui se dissipent continuellement à cause de leur légèreté, par les Vents secs & violens qui les emportent; en sorte qu'il n'est pas étonnant, que l'eau qui reste se trouve beaucoup plus salée, à cause des particules pesantes & salines qui s'y perpétuent toujours. On observe la même chose sous la Zone Torride, où l'eau de la Mer est aussi beaucoup plus salée * que sous les Tempérées, parce que le Soleil

- * J'adopte ici le sentiment des Philosophes Anglois, qui me paroît fort probable. V. l'*Abbrégé des Transactions Philosophiques* de Lowthorp, Vol. II. & les *Voyages de Moscovie* de De Bruin, pag. 401. quoique le P. Feuillée prétende avoir expérimenté le contraire avec sa Balance hydrostatique. V. son *Journal des Observat. faites en Amérique*, Pag. 177. & 190.

en dardant ses raïons perpendiculairement sur la surface de la Mer, y cause une évaporation continuelle, & même plus forte des particules légères & non salées de l'eau. Cette fissure extraordinaire de la Mer d'Islande ne laisse pas d'avoir son utilité particulière; car c'est elle qui, jointe à l'agitation continuelle des flots causée par les Vents violens & par les fortes marées, empêche la glace de devenir aussi épaisse sur la Côte Méridionale & Occidentale, & même de durer aussi long-temps que sur les autres Côtes, & plus haut vers le Nord. Cet avantage fait que les pauvres habitans de cette Isle, qui ne vivent presque uniquement que de la pêche, se trouvent déjà en état dans le mois de Janvier de commencer leurs pénibles travaux, afin d'avoir le temps de préparer & sécher le Poisson vers les mois plus chauds, qui d'ailleurs sont moins convenables pour la pêche.

Climat de
l'Isle, &
constitu-

Le *Climat* de cette Isle est fort sain pour ceux qui y sont nés. Les gens du Pays sont élevés fort sobrement, &

s'accoutument dès la tendre jeunesse à une vie dure & laborieuse ; ce qui leur donne des tempéramens fort vigoureux , & les rend capables de supporter toutes sortes de fatigues. *

* Je me souviens à ce sujet d'un endroit de *Cesar , de Bello Gallico*. Liv. III. Ch. 1. *Neque multum frumento ,* dit-il , en parlant des Suaboïs , *maximam partem lacte atque pecore vivunt , multumque sunt in venationibus. Quæ res & cibi genere & quotidiana exercitatione & libertate vitæ (quod à pueris nullo officio aut disciplina assuesacti , nihil omnino contra voluntatem faciunt) & vires alit & immani corporum magnitudine efficit ;* c'est-à-dire :
 » Ils ne se nourrissent guères de bled ,
 » & ne vivent la plupart que du lait
 » de leurs bestiaux & du gibier , que la
 » chasse leur produit. Cette espece de
 » nourriture , l'exercice journalier , la
 » façon indépendante de vivre & li-
 » bre de toute espece de sujertion ou
 » de discipline , & la satisfaction de ne
 » suivre d'autre regle que leur volonté

Ils jouissent presque généralement des avantages de ceux , qui vivant dans une simplicité naturelle , sans ambition ni souci , & ne connoissant qu'une nourriture simple & toujours uniforme , passent leurs jours dans des travaux pénibles & continuels : je veux dire , ils deviennent non seulement fort vieux , & vivent souvent 100 ans ; mais ils continuent d'être vigoureux , même dans leur vieillesse , sans être sujets aux infirmités de l'âge , comme le sont ordinairement les Peuples qui mènent une vie plus molle & plus délicate. Ils sont généralement bien faits , & ont de belles dents blanches & bien saines ; ce qui paroît fort étonnant dans leur Climat & avec leur nourriture ; mais qui n'est pas moins une preuve certaine de la bonne constitution de leurs corps , & qu'on doit attribuer sans doute

» les rend extrêmement forts & leur
» donne des corps d'une stature énorme.
» me. «

à la pureté de l'air qu'ils respirent, à la bonne digestion de leurs estomacs, aux exercices perpétuels du corps, & au défaut de sel & de nourriture salée. Les femmes ne cèdent en rien aux hommes pour le tempérament. Elles sont aussi dures & fortes qu'eux. Elles accouchent aisément, se baignent un instant après, & se remettent sur le champ à leurs ouvrages.

On n'entend guères parler ici de **Peu de Ma-**
Fièvres, ni de pareilles **Maladies** * ; **ladies,**
 ce que j'attribue à la vertu des **Plan-** **point de**
tes, dont j'ai parlé ci-dessus, aux **Médecins**
 excellentes **Eaux Minérales** qu'ils **ni Chirur-**
 boivent journellement sans les con- **giens,**
 noître, aux Vents qui purifient con-

* Le Docteur *Bioern* remarque, dans les *Transactions Philosoph.* N^o. III. pag. 238, que leurs Maladies épidémiques les plus communes sont la Colique & la Lèpre; ce qui ne doit pas paroître extraordinaire; si l'on réfléchit sur la gourmandise & la mal-propreté des Islandois.

Tome I.

X

tinuellement l'air, au froid sec, pur & durable, à la dureté naturelle des habitans, & à la bonté de leurs estomacs. Ces heureuses dispositions leur font absolument ignorer les Médecins. Si que qu'un tombe malade, toute sa diète ne consiste qu'en bon lait, tel qu'il vient de la Vache, & on ne lui donne pour toute médecine, qu'un peu de tabac qu'on lui fait mâcher, & un bon coup d'eau-de-vie, pour rétablir l'estomac. Il n'y a pas même actuellement un seul Chirurgien dans l'Isle, du moins autant que j'ai pu m'éclaircir des personnes qui y ont vécu pendant quelque temps. La dureté du tempérament, auquel ces Peuples s'accoutument, fait qu'ils méprisent bien des petites incommodités, & les blessures s'y guérissent facilement d'elles-mêmes; ce qui vient sans doute du froid & de la pureté de l'air, qui ne met pas si aisément les humeurs en mouvement, pour causer la gangrène, comme il arrive par un air tiède & vaporeux dans les Climats chauds.

Education
des Enfans.

L'Enfant ne tette que huit, on

solit au plus quinze jours, s'il est malade. On le couche ensuite par terre, & l'on met à côté de lui un petit vase bouché & rempli de petit-lait chaud, avec une petite canule entortillée de fil, ou un gros tuyau de plume, & à côté un peu de pain, s'ils en peuvent avoir. Lorsqu'il s'éveille, ou qu'il donne quelque marque de soif, on le tourne du côté du vase, & on lui met le tuyau dans la bouche, pour lui faire sucer sa nourriture. Lorsqu'il faut porter l'enfant un bout de chemin, soit pour le baptême ou autrement, ils lui mettent dans la bouche un morceau de linge trempé dans du petit-lait. Dès qu'un enfant a attrapé neuf mois, il mange de tout. On ne sait ce que c'est qu'embailloter, bercer ou garder un enfant. On le met en culotte & veste à quinze jours, & on le laisse coucher à terre, où il se tourne & roule comme il veut, jusqu'à ce qu'il se dresse lui-même & apprenne à marcher. Tel est le début de la misérable éducation des enfans d'Islande, qu'on accoutume dès leur tendre

enfance à toutes les duretés de la vie. On leur voit cependant , malgré le peu de soin qu'on en prend , des corps & des membres assez droits , & il est rare de trouver parmi eux quelqu'un de contrefait ; ce qui prouve évidemment que la Nature agit en tout par elle-même , quand on la laisse agir , & qu'on évite de la troubler par des soins souvent inutiles.

Leurs Cuisines.

J'ai déjà remarqué en général , que leur nourriture est grossière , & que les vaisseaux, dont ils se servent, sont fort mal-propres. Je dois ajouter ici , que la maniere d'apprêter leurs mets est encore plus dégoûtante , & même fait horreur. Le manger quotidien de la plupart des habitans de l'Isle est le peu de chair, qui reste aux têtes coupées des Cabeliaux, Dorfchs & autres Poissons. Ils mettent ces têtes , & quelquefois un ou deux morceaux du Poisson même , dans un pot avec un peu d'eau de Mer. Ils les retirent du feu au premier bouillon , & les avalent dans un instant sans sel ni autre assaison-

nement. Ceux qui ont de la viande de mouton ou d'autre, la mettent sur le feu avec un peu d'eau douce, & la mangent de même sans sel*, & à moitié cuite. Au surplus ils ne mangent rien de frais tué, soit en poisson, soit en viande; & ils jettent toutes leurs provisions dans un coin pour les y laisser un peu pourrir, sans quoi les mammelons insensibles de leurs langues trouveroient tout insipide. Le feu même augmente l'horreur de leur cuisine. Il y a peu de gens qui ayent des tourbes, moins encore du bois, qui est très-rare dans l'Isle; à moins qu'ils n'attrapent de temps en temps quelque arbre, que les marées & les tempêtes amènent du Nord, & vraisemblablement de Russie. Le feu ordinaire des Islandois ne se fait qu'avec des arêtes de Poissons, ou des os arrosés avec un

* Les Lapons mangent aussi tout sans sel. V. la *Laponie de Scheffer*. Ch. 18. & *Martinieri*, dans son *Isinor*. per *Septentr.* Ch. 17.

peu de *Thran*, ou huile de Poisson, pour les faire mieux brûler. Ils se servent pour cet effet des fèces de cette huile, qu'on appelle *Drus-Thran* *. Leur mets le plus délicieux, est une tête de mouton. Ils commencent par en brûler toute la laine, & la fourrent ensuite dans des cendres de leur vilain feu, où ils la

* Qui veut dire Fèces ou Marc de *Thran* ou d'huile de Poisson. Les Bas-Saxons disent *Drus* pour Fèces, & les Hollandois *Droeffem van Wyn*, pour Lie de vin, que les Suisses appellent *Truse*, en Latin *Truofina*, *Amurca olei* pour fèces de l'huile. V. le *Gloss. Florentin* Item *Dros*, *Drosne*, pour ordures, fèces. Ce mot vient d'une racine de l'ancien Allemand, dont je trouve encore quelques vestiges dans la *Version Gothique de la Bible d'Ulphil*. Nous y lisons Luc I. 52. *Dräusjan*, *ex alto deorsum precipitare*, précipiter du haut en bas, & Matth. VII. 27. *Dräus*, & Luc II. 34. *Drus*, *casus*, ou *ruina*, chute.

laisent rôtir. Dès qu'elle est cuite, ils la déchirent, & mangent la peau & tout le reste jusqu'aux os. Leur goût est commun avec les autres Peuples réculés du Nord*. Ils aiment très passionnément le beurre & la graisse, le lard huileux du Requin, & même le *Thran* des foyes & de la Baleine.

* Il est remarquable que généralement tous les Peuples de l'extrémité du Nord aiment la graisse. Le fait est certain des Laponnois & des Groenlandols. V. *Pechlini Observ. Phys. Med.* III. 38. *Denys* rapporte la même chose des Sauvages de l'Amérique Septentrionale, à l'endroit cité, chap. 23. pag. 362. de même que le *P. Lafiteau* des Iroquois & d'autres Peuples dans son *Traité des Mœurs des Sauvages* &c. Tom. II. pag. 91. Ils avalent avidement l'huile d'Ours, de Requins, d'Anguilles &c. sans se laisser dégouter en aucune façon par le goût fort & rance de ces graisses. Le Suif même est pour eux un ragoût délicieux.

Défaut de
Pain.

Comme ils n'ont pas eux-mêmes des terres labourables , & que la plupart n'ont pas le moyen d'acheter la farine que les Négocians Danois y apportent quelquefois , il n'est pas étonnant qu'ils ignorent l'usage du *Pain*. Ils se servent à sa place de leur Poisson sec ou *Stocfisch* * , &

* C'est aussi le Pain des Laponnois. V. l'*Histoire de Laponie* de Scheffer , pag. 124. & Jean Laurissen Wolf , dans sa *Norwegia Illustrata* , pag. 198. dit en passant des Habitans les plus reculés de la Norwége , „ Ils „ n'ont pas toujours du pain , & ils se „ servent à sa place de viande séchée „ ou de *Stocfisch* , qu'ils font sécher „ au vent , & qu'ils appellent dans „ leur langue *Skirping* „ . Je trouve une pareille relation de la Province d'Aden en Arabie , dans Marc Paul Venet. pag. 163. *Fiunt etiam* , dit-il , *ab incolis panes biscocti ex piscibus , idque in hunc modum : Concidunt pisces minutim atque contundunt in modum farinae : & postea commiscent &*

ordinairement de celui qui n'est pas de débit. Ils le mangent crud, & ne font que le battre un peu. Quand ils veulent se régaler, ils le mangent

subagitant quasi pastum panis, atque ad solem desiccari faciunt; & vivunt ipsi & jumenta ipsorum de illis panibus fictitiis per totum annum; c'est-à-dire :

» Les Habitans font aussi des *Biscuits*.
» de *Poisson* de la manière suivante : ils
» coupent les Poissons par petits mor-
» ceaux & les pilent menus comme la
» farine, qu'ils mêlent ensuite com-
» me la pâte de pain. Ils font sécher
» le tout au Soleil, & c'est de ce pain
» que non seulement eux-mêmes, mais
» aussi leurs Bestiaux vivent pendant
» toute l'année ». *Gemelli Careri* dans
son *Voyage autour du Monde*, Tom.
II. pag. 319. rapporte la même chose
des Habitans des Isles de Lugon &
d'Angos dans le Golfe de Perse : » ils
» n'ont de meilleur aliment, dit-il,
» que les Sardines. Ils les font sécher
» au Soleil, & elles leur tiennent lieu
» de pain pendant toute l'année.

avec du beurre en guise de tartine ; ou quand ils n'en ont point , ils en graissent un morceau avec du lard de Requin , ou du *Thran* , ou même du suif. Il y en a qui font du pain d'une espece de bled sauvage , qui sans culture vient avec les autres herbes ; mais un étranger ne sçauroit en manger.

Leur Boisson. Leur *Boisson* ordinaire est l'eau , qu'ils ont fort bonne & agréable à boire , comme je l'ai dit ci-dessus. On loue surtout beaucoup celle que les rayons du Soleil font fondre dans les montagnes de glace & de neige *.

* Je crois ceci d'autant plus volontiers que j'ai appris moi-même par expérience , étant dans les montagnes de Suisse , que lorsqu'on est bien abbattu par les fatigues & la soif , on ne trouve rien de plus rafraîchissant que l'eau des glaces fonduës qui découle des Montagnes. M. *Scheuchzer* en donne même des raisons Physiques dans son *Histoire Naturelle de la Suisse*. Part. III. n. 29.

Ils boivent aussi du *Petit-Lait*. Le gros
 du Peuple n'a jamais bû de *Bierre*,
 & ceux qui ont le moyen d'en acheter,
 ne peuvent la conserver contre
 la gelée, faute de Caves qu'on ne
 connoît pas dans cette Isle. Il y en a
 qui font pour leur bouche une pe-
 tite provision de *Vin* de France, que
 les Négocians Danois y apportent
 de temps en temps ; mais comme
 ils le conservent ordinairement dans
 des vases mal propres, qui ont servi
 au petit-lait ou à l'huile de Poisson,
 & qu'ils n'ont pas soin de les rincer
 avant d'y mettre le vin, il tourne
 en peu de jours, & devient aigre &
 trouble. Leur boisson favorite est
 l'*Eau-de-Vie*, dont ils s'enyvrent vo-
 lontiers, hommes, femmes, jeu-
 nes, vieux & enfans. Toute leur
 consolation, tout leur encourage-
 ment, & même tout leur but dans
 leurs travaux pénibles & dangereux,
 par mer & par terre, n'est autre
 chose que de prendre du Poisson,
 & de les préparer promptement,
 pour le troquer contre l'eau-de-vie
 à l'arrivée des Vaisseaux Danois ;

aussi dès le premier moment qu'ils se sont emparés d'un tonneau de cette liqueur , ils ne le quittent que quand il est vuide , & tant qu'il dure , ils font vacance sans penser à la Pêche.

**Habille-
mens.** Leur façon de manger & de boire , n'est pas démentie par leurs *Habillemens* & leurs Habitations. Leurs habits sont faits de toile d'emballage , ou d'une espece de gros drap qu'ils travaillent eux-mêmes, & qu'ils appellent *Wadmel* * , ou de cuir non-corroyé qu'ils conservent toujours souple , en le graissant avec des foyes de Poisson. Quant à la façon de leurs habits , j'ai sçu en général , que les hommes & les femmes portent des Chausses , ou plutôt Bas & Culottes de toile d'une pièce , qui ne vont aux femmes que jusqu'au nombril , mais qui montent plus haut aux hommes.

* *Gudman André* dans son *Lexicon Islandia* dit : *Vadmæl est pannus rusticus seu vulgaris* , un gros drap de Rayans.

Ceux-ci portent par-dessus des Culottes & des Camisoles de *Wadmel*, ou de peau de moutons. Les femmes portent des habits larges, à peu près dans le goût des Andriennes, & des Jupons ouverts par devant, qui se joignent par de petits crochets, & un petit tablier par dessus. La tête est ornée d'un Turban élevé en pain de sucre. La Bande dont il est formé, a une aune & demie du Pays de long. Celle de dessous est de grosse toile, couverte par dessus d'une autre de toile plus fine. On l'entortille autour de la tête, & plus une femme est distinguée, plus son Turban est épais. Celles qui ne sont pas mariées, portent pour marque de distinction, une Bande d'étoffe de soye, qui entortille le Turban proche la tête. La plupart des habitans d'Islande portent des Bas rouges de laine. Les Souliers, tant des hommes que des femmes, ne sont autre chose, que des morceaux de cuir non-corroyé, & ferrés autour des pieds avec des sangles de boyaux de mouton, qui, à ce que je crois, doivent

faire une chaussure fort incommode.

Habita-
tions.

Leurs Habitations sont petites , & d'une architecture très-simple. Les maisons sont un peu enfoncées dans la terre , pour leur donner plus de solidité , & en même-temps plus de chaleur. Les quatre murailles sont élevées de pierres ou morceaux de roc , avec de la terre entre deux. Elles ont ordinairement 5 aunes & demie du Pays de haut , les deux longs côtés ont 12 à 14 aunes de long , & leur distance est si peu considérable , qu'un grand homme placé au milieu peut les atteindre des deux côtés avec les extrémités de ses doigts. Ces Cabanes sont couvertes d'un toit fort bas de chevrons minces de bois , sur lesquels on cloue trois lattes & de petites traverses. La couverture est de gazons verts , qui poussent au Printemps , & qui lient si bien le tout par leurs petites racines , que la chaleur du dedans ne peut pas sortir , & que la pluie & la neige n'y pénètrent jamais. On laisse sur le devant de la maison une petite ouverture , qui se ferme par

une porte de bois fort simple, & l'on pratique dans le toit six ou sept trous, pour y faire entrer la lumière. Ces trous sont garnis de petits cercles de tonneau, avec du parchemin bien tendu, en guise de fenêtres. Le parchemin est préparé des tuniques *allantoïdées*, des bœufs & des vaches, qu'ils appellent en leur langue *Hinna* *. On commence par étendre autant qu'on peut ces tuniques sur une planche : on les y colle

* V. *Bartholin. Act. Med. Hafn.* Vol. V. Observ. 45. Le mot *Hinna* est Danois, en Islandois *Hinna*, autrefois *Himna*. V. le *Lexicon Isl.* de *Gudman André*. Ce mot aussi bien que le Latin *Hymen* & le Grec *ἕμην*, vient de l'ancien *Himen* ou *Himmen*, *contere*, couvrir. De là vient le mot *Himmen* des Peuples du Nord, en Allemand *Himmel*, le Ciel qui couvre tout, de même que les mots *Himmet* ou *Hemmet* des Bas-Saxons, en Allemand *Hembd*, chemise qui couvre le corps immédiatement &c.

ensuite, & on les laisse sécher. On les humecte après cela pour dissoudre la colle, & on les étend enfin de même selon leur différente grandeur sur des cercles de tonneau. Vers la nuit & à l'approche d'un orage, on a soin de couvrir ces fenêtres avec de petites planches. Ceux qui en ont le moyen ont un ou deux vitrages dans leur maison, mais dont chacune n'a tout au plus que six carreaux très petits. On élève à un des côtés longs de la maison une espece d'échafaut de planches, à la hauteur précisément que les bestiaux puissent se loger dessous en hyver. L'échafaut même sert de lit à toute la famille, quelque nombreuse qu'elle soit. Le coucher n'est autre chose, qu'un peu de foin, sur lequel ils s'étendent tout nuds, & un morceau de leur *Wadmel* ou gros drap du Pays, quelquefois doublé de peau de mouton, leur sert de couverture. Ils se rangent alternativement dans ces lits, en sorte que l'un a la tête dans l'endroit où son voisin a les pieds, & il n'y a pour toute séparation qu'un morceau d'une

d'une seule planche entre ceux qui sont censés ne devoir pas coucher ensemble. Je n'ai rien à dire des meubles de ces appartemens, qui, comme il est aisé à concevoir, doivent être infectés d'une puanteur insupportable.

Tout ce que j'ai rapporté jusqu'à présent de la mauvaise nourriture & de la vie sale & purement machinale des Islandois, ne fait pas trop bien augurer des qualités de l'ame de ces Automates. Aussi sont-ils naturellement si poltrons, qu'on ne peut les accoutumer à tirer un fusil. Les Rois de Danemarc ont essayé à différentes reprises d'en employer, soit sur les Flottes, ou dans les troupes de terre; mais ils ont toujours été obligés de les renvoyer dans leur Isle, & leurs Congés sont toujours motivés par leur incapacité qui les rend entièrement inutiles. On observe outre cela dans ce Peuple un attachement singulier à son Isle; & au lieu qu'il devrait trouver naturellement toute autre contrée plus agréable que la sienne, il est

Humeur
des Islandois.

au contraire sujet à la maladie du Pays plus que toute autre nation du monde. Cette envie de revoir leur patrie a donné à plusieurs Islandois des maladies incurables , & quelques-uns même en sont morts * ; ce qui a été expérimenté non seulement sur ceux qu'on a fait soldats malgré eux , mais même sur d'autres que les Négocians Danois avoient amenés de leur consentement , pour apprendre le commerce , & qu'on avoit attention de traiter avec toute la douceur possible. Tel est le pouvoir de l'habitude , & tels sont les charmes d'une liberté absolue : il est facheux qu'elle soit sans ordre & trop

* Scheffer , à l'endroit cité , chapitre 5. rapporte la même chose des Lapons ; de même que M. Scheuchzer , dans son *Histoire Naturelle de la Suisse* N°. 15. & 16. où l'on trouve en même temps des raisonnemens fort justes fondés sur la Physique & la Médecine touchant la Maladie du Pays de ses Compatriotes.

effrénée dans ce Pays , comme je l'ai fait remarquer en plusieurs endroits ; & c'est de-là précisément que viennent les deux défauts primitifs des Islandois , qui sont la source de tous les autres. La paresse est le premier , & un entêtement indomptable le second. Ils ne travaillent jamais , que quand la nécessité les presse , & ils sont si prévenus pour les manieres de leur Pays , que quand même on leur enseigneroit de meilleures façons , des instrumens plus commodes , & des inventions plus courtes pour le travail , ils les rejettent sans écouter , & s'opiniâtrent toujours pour leurs anciens usages.

Ce sont ces malheureuses dispositions , qui étouffent en eux tout penchant pour les Arts & les Sciences. Ils ne veulent rien apprendre.
Cependant il ne faut pas s'imaginer qu'ils soient naturellement stupides & incapables de parvenir. Nous savons au contraire , qu'il est sorti des Sçavans de leur Isle , & que quelques autres qui ont voyagé , ont fort bien réussi à l'Ecriture & à l'Arithmétique , aux ouvrages de Bijouterie , Clin-

quaillerie , &c. Le premier défaut est dans la volonté , ils s'opiniâtrent à s'en tenir uniquement à ce qu'ils ont vu faire à leurs Ancêtres , & à ce que la nécessité les oblige de faire. Au reste ils ne sont pas mal-adroits pour leur besoin , & quand il est nécessaire , tout homme est Charpentier , Menuisier , Maréchal , Architecte , Constructeur de Vaisseaux , &c. & chaque femme est Ouvrière en habits , en souliers , &c. C'est à ces métiers indispensables qu'ils élèvent leurs enfans dès leur plus tendre jeunesse. On doit encore , à ce qu'il me paroît , compter pour quelque chose , la dextérité qu'ils ont à faire tout ce qu'il faut pour leur usage , n'ayant ni les matériaux convenables , ni les instrumens pour la fabrique. Ils ne connoissent ni Chronologie , ni aucune façon artificielle de mesurer le temps , & se régilent uniquement sur les Marées * , & sur

*.D'autres Peuples du Nord se sont sans doute servis des Marées pour comp-

le Soleil , quand ils le voyent.

Les travaux ordinaires , & presque
les seuls des Islandois , sont la Pêche Leur Oc-
cupation.
& la préparation du *Stockfisch* , & le
soin de leur Bétail. J'ai déjà parlé de
leur Pêche , & de leur maniere de
préparer le Poisson. Leurs barques
de Pêcheurs sont faites de planches
de chêne fort minces , que nous ap-
pellons *Wagenschott* * , & elles sont

ter le temps. C'est vraisemblable-
ment delà , que le flux & reflux de
la mer est appelé par les Bas-Saxons
& par les Anglois *Tide* , qui veut dire
Temps.

* Ces Planches minces sont sciées
du bois de chêne , & nous parlons ici
de la moindre espece , dont on se sert
communément pour revêtir les murs ,
lorsqu'on veut y mettre des tapisse-
ries ou pour d'autres usages. Il y en a
une espece beaucoup plus estimée ,
qu'on scie des meilleures racines , &
dont les petites planches étant rem-
plies de même de toute sorte de cou-
leurs servent aux Menuisiers & aux

si legeres , que deux hommes les portent sans peine sur leurs épaules :

Ebénistes pour des Ouvrages de Marqueterie &c. C'est de ces veines variées que vient le nom Bas-Saxon & Hollandois de ces planches : car *Wagenschot* signifie proprement ondoyé , *lignum undulatum maris crispantis undas imitans* , c. à d. un bois ondoyé qui imite les ondes de la Mer agitée. Ceci s'accorde avec l'*Ethymolog. Teut. Lingua* , qui dit : *Waegheschot est lignum , quod sponte fluctuantis maris undas imitatur. Wolghen - Schotten , contabulare asseribus tigrinis , vestire parietes tabulis* ; c'est-à-dire , „ *Waegheschot* est du bois qui imite les „ ondes de la Mer en mouvement , & „ *Wagenschotten* , signifie lambrisser „ avec des planches tigrées , revêtir le „ mur de planches „. *Waage* en Hollandois , *Wage* en bas-Saxon , *Woge* en haut-Allemand , est Onde , flot de la Mer , *fluctus maris* , *Wage* , eau dans *Otfr.* 1. 3. 24. *Wago* est *Vorago* , Abîme. V. *Gloss. Rhab. Maur. Wag.*

car toutes les fois qu'ils reviennent à terre pour y rester , ils sont obligés , crainte de les voir briser par les flots de la Mer , de les porter si haut sur le rivage , que la marée jointe au vent ne puisse les enlever , d'autant plus qu'ils n'ont ni ancre ni crochets pour les attacher. Lorsqu'étant en Mer ils veulent arrêter leur bateau , ils se servent en guise d'ancre d'une grosse pierre trouée & traversée d'un gros bâton , qu'ils

fluctus Maris , flot de la Mer. V. *Rhythm. G. S. Annon.* § 15. *Wag-*
Wage, *Lacus*, Lac. V. *Osfr.* III. 9. 34.
Tatian. Harm. ch. 19. La racine de
tous ces mots, est *Wagan* , mouir ,
mouvoir , balancer , comme , dans
Ulphil , *Wagid* , *commosus est. Waga* ,
Cuna , Berceau. *Osfr.* I. 20. 26. &
dans le *Glossarium Florentin* , qui est
en MSC. dans la Bibliothèque de Ham-
bourg. *Wage* en Allemand Balance ,
en Islandois *Waga* , *Vehor* en Fran-
çois Voguer. Item *Vagues* , flots de la
Mer , &c.

laissent tomber au fond de la Mer, où les deux bouts du bâton entrent dans le sable ou limon, & retiennent la barque. Ce n'est que dans un petit nombre d'endroits, où ils ont des bateaux plus gros & plus solides, avec un mât & un voile de toile d'emballage.

Leurs Pâ-
turages.

Le soin de leur Bétail, à parler en général, ne les occupe pas beaucoup. Les habitans de Westman-œ, envoient leurs moutons dans les petites Isles voisines, qui sont toutes couvertes d'herbe, afin de pouvoir les rassembler sans peine toutes les fois qu'ils le trouvent à propos. Au reste je me suis assez expliqué ci-dessus sur leur façon de garder & de tuer leur bétail.

Je me contenterai de rapporter ici leur maniere de préparer les Peaux, qui ne ressemble en rien à ce que nous appellons tanner ou corroyer.

Prépara-
tion des
Peaux.

Ils prennent la Peau pendant qu'elle est encore chaude, & en la passant successivement sur un genou nud, ils en raclent le poil ou la
laine

laine avec un couteau. Cct ouvrage est fort pénible; mais ils s'en acquittent avec une vîteſſe & une dextérité étonnante. La peau étant bien mouillée, ils l'attachent & l'étendent tant qu'ils peuvent le long d'un mur, & la font ſécher au vent. Ils l'ôtent auſſitôt qu'elle eſt ſéche, & s'en ſervent ſur le champ à toute ſorte d'uſages. Tout ce qu'ils portent de peaux & de pelleteries ſur le corps, eſt graiſſé tous les 4 ou 5 jours avec des foyes de Poifſon fort huileux, ce qui les tient en effet très ſouples; mais qui exhale une puanteur ſi terrible, qu'aucun Négociant Danois, ſurtout en y arrivant pour la première fois, ne ſçauroit ſupporter cette odeur proche de lui, la puanteur de ces huïes & la malpropreté générale de ce peuple ne permettant pas à l'Etranger, quelque affaire qu'il ait, de leur parler autrement qu'en plein air, & au-deſſus du vent; ce qui prouve de nouveau, combien l'habitude eſt puiffante dans ces hommes, qui vivent continuellement, & ſe portent parfaitement bien dans des ſaletés &

puanteurs affreuses , dont la centieme partie suffiroit pour faire bientôt périr ceux qui sont élevés plus délicatement.

Leurs autres Ouvrages. . . Toute la Nation , soit hommes , femmes ou enfans , quand elle ne s'occupe pas au Stockfisch , travaille en laine , & tricotte des camisoles , des gants , des bas , &c. Il n'y a pas de fabrique dans le Pays , à l'exception de celle qui sert à faire le *Wadmel* , ou gros drap. Leur *Foulerie* ne se fait qu'avec de l'urine chaude , & elle est aussi pénible que mal entendue. Ils y jettent leur drap en rouleaux & le pétrissent avec les pieds pendant toute une journée ; ils travaillent de même les gants & les bas , mais avec les mains & pendant fort longtemps. Il faut qu'un homme soit habile & fort pour bien fouler une camisole ou trois paires de bas dans sa journée. Les femmes font la lessive avec de la cendre & de l'urine faite de savon. Ils ont aussi l'adresse de tirer du verd de gris d'un chaudron de cuivre par le moyen de l'urine , & de s'en servir pour la teinture.

On ne s'imagineroit pas que des ^{LeurCom-}hommes si grossiers fussent aussi four-^{merce.}bes dans le *Commerce* ; cependant l'expérience apprend qu'on ne sçau-
roit être trop sur ses gardes en trai-
tant avec eux.

Pour donner une idée complète de leur Commerce , je dois ajouter ici , que dans toute l'Isle il y a 14 *Ports pour le poisson* & 8 *pour la viande*. Les premiers sont situés au Nord & à l'Est de l'Isle , & les seconds au Sud & à l'Ouest. Le Roi afferme pour un temps les uns & les autres à des Négocians de Copenhague , qui envoient leur Commis dans l'Isle , où ils passent quelque-fois l'hyver ; & c'est avec eux que les Islandois font le Commerce. Les Ports pour le poisson , qui rendent ordinairement un bon profit , sont assez courus & aisés à affermer ; mais il n'en est pas de même des Ports pour la viande , où il n'y a pas beaucoup à gagner , & qui resteroient abandonnés au préjudice des habitants de cette Isle aussi bien que des autres Etats du Royaume sans une

sage Ordonnance du Roi qui porte que chaque Négociant qui afferme deux Ports pour le poisson doit se charger aussi d'un Port pour la viande. C'est par ce moyen qu'on les place tous à l'exception d'un seul qu'on tâche aussi de faire valoir le mieux qu'on peut. Les Habitans voisins des Ports pour la viande amènent au temps nommé leurs moutons aux Commis des Fermiers, qui donnent pour un bon mouton 80 poissons, & pour un moindre à proportion. Il y en a, mais peu, qui amènent des bœufs, qu'on évalue chacun à 10 ou 15 moutons, selon qu'ils sont gros : un médiocre n'en vaut que 8. Les Commis font tuer ces bêtes par les Islandois, qui en remportent les têtes, & les tripes pour leur peine. Le temps de tuer le bétail tombe vers la fin d'Août ou le commencement de Septembre : car comme le froid approche alors, l'herbe commence à jaunir & les bestiaux diminuent. On coupe la viande à la façon Danoise, on la sale dans des tonneaux & on la transporte

à Copenhague ou ailleurs. Les Payfans voisins des Ports pour le poisson vendent de même aux Commis leur poissons séchés, comme leur *Flackfisch* & *Hengfisch*, dont j'ai parlé ci-dessus. On ne prend régulièrement dans le commerce que du poisson préparé du Cabeliau; si cependant on n'en a pas pris assez dans l'année, on passe aussi ceux qui sont faits de la grande Morue & d'autres poissons, & le Marchand est obligé de le prendre en payement.

Tous les *Payemens*, que les Danois font aux Islandois, consistent ou en marchandises qu'ils apportent, ou en argent comptant, dont cependant on se sert rarement. Tout l'argent qui a cours dans l'Isle est argent de banque ou des Couronnes de Danemarck, & l'on n'a d'autre monnoye que du Stockfisch. Payemens.

Toutes les acquisitions, ventes & généralement toutes les affaires se font en poissons, & les livres & comptes se tiennent de même. En poisson.

* Un écu argent de banque vaut tou-

* J'ai sçu à cette occasion , que le commerce se fait à peu près de même dans les Isles de Feroe qui sont voisines de l'Islande. Torshaven est l'endroit capital & l'entrepôt de ces Isles , où le Roi de Danemarc tient un *Voogd* ou Baillif , qui fait le commerce au nom du Roi , parcequ'on ne trouve pas de Fermiers qui veuillent s'en charger , & qui tire de Copenhague les marchandises les plus nécessaires pour ces Isles. On y achete & compte tout en peaux de moutons appelés *Skins*. Un *Skin* tient lieu de 4 shellings de Danemarc ou de 2 de Lubec , qu'on ne voit jamais en nature. Cet usage vient de ce que cette Isle ne subsiste presque uniquement que de ses moutons , dont il y en a une quantité si prodigieuse qu'on y trouve des Payfans qui en possèdent plus de 2000. Cette petite Isle fournit beaucoup de viande de mouton salée , des quantités considérables de Camisoles de nuit , de Bonnets & de Bas de laine ,

jours 48 poissons. Une couronne simple a été fixée par le Roi à 15 poissons, & la double à 30. Un poisson doit peser 2 livres, c'est-à-dire, 2 livres pesant en poisson font un *shelling* de Lubec; 10 livres font ce qu'on appelle ici *Fæhrung*, & 16 font un *Lispund*. La journée d'un Ouvrier est payée 10 poissons ou 10 *Shellings* de Lubec &c.

Les marchandises, que l'Islande fournit & qui sortent de l'Isle, sont : Marchan-
dises qui
sortent.

Le *Flackfisch*.

Le *Hengfisch*.

Peu de grande Morue & des *Schellfisch* séchés.

Mouton salé.

Peu de Bœuf salé.

Thran clair & brun & d'autres hui-

des plumes d'oye, du Duver appelé *Egledun*, un peu de *Rothschaer* ou poisson séché, du suif, de l'huile de poisson &c. Les Habitans ne portent pas de souliers; ils ont des bas de laine avec des semelles assez épaisses pour durer pendant longtemps.

les de foyes de toute sorte de poisson.

Un peu de beurre & de suif.

Quantité de gros Bas , Gants , des Camisoles , des Bonnets &c. tricotés & foulés.

Des Renards bleus.

Des *Schmaasken* , ou peaux de jeunes Agneaux.

Des Peaux de Mouton.

Du Duvet appelé *Egledun*.

Du Soufre cru.

Les Marchandises d'Islande entrent dans tous les Ports du Royaume de Danemarc & des Provinces conquises , sans payer aucun droit.

Celles qui entrent.

Voici les Marchandises , que les Islandois tirent de Dannemarc.

Du Fer.

Du Bois.

De l'Eau de vie de bled.

De la Farine.

Du Vin.

Du Sel.

De la grosse Toile.

Un pen de Soyerie , & au reste tout ce que ceux qui en ont le moyen demandent pour leur usage.

Il n'y a que les Danois seuls qui

puissent trafiquer en Islande, & les autres Nations sont absolument exclues. Leur commerce se fait en échange, & les Islandois ne payent jamais en argent, dont vraisemblablement ils ne sont pas trop pourvus.

Pour empêcher, que les Islandois, qui ne peuvent tirer leurs provisions nécessaires que des Fermes Danoises, ne soient lésés & opprimés par l'avarice des Fermiers, le Roi a établi une *Taxe* pour les vivres & autres marchandises qui entrent dans l'Isle, & la renouvelle de temps en temps. Ceux qui y contreviennent en la moindre chose sont condamnés en 1500 écus d'amende.

J'ai remarqué, que les *Poids & Mesures* de cette Isle sont tout-à-fait conformes aux Réglémens de la Ville de Hambourg; ce qui me paroît une preuve évidente, que les Hambourgeois doivent avoir eu anciennement beaucoup de relation avec l'Islande, & même avoir été les premiers à régler leur commerce. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il y a eu autrefois en cette Ville une Con-

frérie de Commerçans d'Islande ; qui sont nommés dans les anciennes Chartes *Kopmanni observantes Reisas in Islandiam*, & dont nous trouvons encore aujourd'hui des vestiges. Mais depuis que les Danois se sont emparés de ce Commerce, il n'est plus permis ni aux Hambourgeois, ni à toute autre Nation d'aborder à cette Isle pour y trafiquer. Cependant il y vient tous les ans un nombre assez considérable de vaisseaux Hollandois, que les Danois appellent Contrebandiers (*Lorrendrayers*), & qui y apportent en fraude de l'eau de vie & d'autres marchandises en échange contre du bon Stock-fisch & des huiles de Poisson *. Ces Contrebandiers sont si adroits, qu'ils ne manquent jamais leur coup : d'ailleurs le Grand-Baillif de l'Isle n'a aucun vaisseau armé à son service, & les vaisseaux Marchands, qui y

* Ces mêmes Contrebandiers font tous les ans un pareil Commerce dans les Isles de Feroe.

viennent de Danemarck , n'ont pas le temps de les guetter. D'un autre côté les Hollandois pour mieux couvrir la fraude , & pour tirer tout le parti possible de leur Voyage , se tiennent , en attendant le moment favorable pour aborder , à une distance assez considérable de l'Isle & pêchent du Cabeliau , dont ils préparent leur *Labberdan* , comme je l'ai dit ci-dessus , & le rapportent chez eux , & quelquefois même à Hambourg.

La seule *Religion* , qu'on souffre Religion en Islande , est la *Luthérienne*. Les Calvinistes en sont absolument bannis. Un petit nombre d'habitans , dont les Ancêtres ont été Catholiques , conservent encore un reste de leur Religion ; mais ils sont obligés de se cacher.

L'Isle est divisée en deux *Evêchés*. Division du Clergé Un des Sièges est à Halar , & l'autre à Skalholt *. Il y a dans chaque

* On peut consulter à ce sujet la Dissertation de *Islandia* de Theod.

Evêché une Ecole Latine & une Imprimerie , où il s'imprime de temps en temps un Livre de dévotion dans la langue du Pays. Le revenu de chaque Evêché monte à 1200 écus, qu'il reçoit en marchandises & en péages Episcopaux , qui sont fixés à dix poissons par an pour chaque habitant. Les Curés ont tout au plus 100 écus de pension , & il y en a qui n'en ont que quatre. Ils ont outre cela part aux Dixmes de poisson , mais avec beaucoup d'inégalité. Dans certains endroits ils ont les deux tiers , dans d'autres ils ont deux lots dans chaque barque qui sort pour pêcher, c'est-à-dire, ils ont autant que la part de deux Pêcheurs de la barque. Ceux d'entre eux , qui n'ont pas de quoi vivre , sont obligés de gagner leur vie comme les autres Paysans , d'aller avec

Thorlac , natif de cette Isle , imprimée à Wittenberg en 1666. sect. 1. ch. 2. le reste de ce petit Ouvrage qui n'est qu'une compilation mal rédigée n'est guères instructif.

eux à la pêche & de faire de leur part du Stockfisch pour le trafiquer aux Fermes : ce qui ne leur est pas extraordinaire ; leur façon de vivre répondant assez à celle de leurs Paroissiens.

La misère des habitans ne leur permet pas d'avoir des *Eglises* magnifiques. Elles ne sont pas autrement bâties que les maisons ordinaires des payfans ; c'est-à-dire , elles sont en partie enfoncées dans la terre , & au reste élevées de morceaux de roc liés avec de la boue sans chaux , & couvertes de gazons. Elles ne sont guères plus grandes que nos sales ordinaires , & sont si basses , qu'un homme un peu grand touche au plancher avec ses doigts. Il est vrai qu'on ne sçauroit élever un bâtiment un peu haut dans cette Isle à cause des vents terribles qui soufflent presque toujours. Les Danois ont essayé de bâtir une Eglise plus haute dans une plaine , & ils l'avoient construite assez solidement & avec de bonnes murailles à la façon Danoise ; mais une tempête l'em-

Eglises

porta l'hyver d'après , & l'on fut obligé d'en bâtir une autre moitié en terre & fort basse à la maniere du Pays. Le dedans de ces bâtimens répond entièrement au dehors , on n'y voit rien qui donne l'idée d'une Eglise. Celui des payfans qui demeure le plus proche , est chargé de l'inspection du bâtiment & pour l'indemnité il a la permission de s'en servir de magasin ; il y met des coffres vuides, des planches, des tonneaux &c. qui servent de bancs & de chaises pendant le service. On passeroit volontiers cette simplicité de Culte aux Islandois , pourvu qu'on pût dire , à leur égard , comme dans la primitive Eglise, *Crosses de bois*, *Evêque d'or* , & que le Clergé s'acquît de son véritable devoir , qui est l'instruction dans le dogme & dans les mœurs ; mais j'apprens avec douleur qu'on a peine à reconnoître le Christianisme dans cette Isle.

Prédicateurs.

Les Prêtres à parler en général y sont d'une ignorance crasse , & savent à peine lire le latin. Ils sont outre cela fort libertins , & s'enyvrent

continuellement d'eau de vie. Il arrive souvent que le Prédicateur en est si rempli lorsqu'il monte en chaire, qu'on est obligé un moment après de le descendre & de faire lire un Sermon par quelque autre. On a même vu quelquefois le Ministre & ses Paroissiens hors d'état d'assister au Service que l'on est forcé de remettre à une autre fois.

On n'est guères en usage d'envoyer *la Jeunesse* aux Écoles, du moins on ne l'y laisse pas longtemps. On aime mieux garder ses enfans chez soi, & les accoutumer à toutes sortes d'ouvrages domestiques & nécessaires aussitôt qu'on les en trouve capables; mais en même temps on les forme par les mauvais exemples à toute sorte de vices, & ils se corrompent sans pouvoir s'en relever. Il est vrai, que par rapport aux dangers continuels, auxquels ils sont exposés sur mer, on leur fait faire leur première Communion à l'âge de huit ou neuf ans; mais il est aisé de concevoir qu'ils sont peu instruits & mal préparés pour un pareil Sacrement.

Education
des Enfans.

Vices des
Vieux.

On peut dire en effet, que toute cette malheureuse Nation ne connoit guères Dieu ni sa volonté. La plupart d'entr'eux sont superstitieux, & l'apparence du moindre avantage les détermine à faire un faux serment contre leurs plus proches parens. Ils sont chicaneurs, méchans, vindicatifs, fournois & malins, débauchés, lubriques, fourbes & voleurs : mais est-il quelque vice qu'on puisse espérer de ne pas rencontrer chez des gens qui vivent dans l'indépendance la plus absolue, que rien n'éclaire intérieurement, & qu'aucune Loi ni Supérieur ne contraint au dehors, qui vivent dans des déserts ou sur la mer, qui s'abandonnent impunément aux brutalités de leurs passions & surtout à une yvresse presque continuelle, qui est la mere de tous les vices ? pour ne pas entrer dans le détail de certains excès que la Politique oblige de dissimuler, & dont il ne m'appartient pas de juger. Je n'en citerai qu'un seul exemple. Cette Isle ayant été attaquée, il n'y a pas bien longtemps, par

par une maladie contagieuse , qui avoit emporté presque tous ses habitans , le Gouvernement pour engager les autres Sujets du Roi à passer dans l'Isle autorisa les filles Islandoises , à faire jusqu'à six bâtards sans porter atteinte à leur honneur. Cette Ordonnance eut son plein effet , & ces bonnes filles montrèrent tant de zèle pour leur Patrie , que les Magistrats furent bientôt obligés de la révoquer & de statuer une peine de la nature du crime , que la pudeur m'empêche de nommer , & qui même est en quelque façon incroyable.

Les *Mariages* des Islandois se font Mariages sans beaucoup de cérémonies. Les plus proches parens des deux côtés conduisent le Marié & la Mariée à l'Eglise , où le Prêtre les unit. Ils se rangent ensuite dans le fond de l'Eglise contre le mur. Les jeunes mariés avec le Prêtre sont au milieu & les parens des deux côtés. La Mariée se fait donner un bocal plein d'eau de vie qu'elle porte à sa voisine. Le Marié en fait autant de son côté , & l'on continue de même tant qu'on

peut se soutenir sur ses jambes. Cette liqueur est l'ame de toutes les Assemblées du Pays, & pourroit-on s'en passer dans une cérémonie aussi auguste que celle du mariage ?

Jeux E-
checs.

Comme ils ont beaucoup de loisir dès que le temps de leur pêche est passé & qu'ils ne travaillent que quand ils ne peuvent pas s'en dispenser, ils s'adonnent au *Jeu* pendant les longues nuits : les Echecs sont leur plus grande occupation ; les Islandois y ont été célèbres de tout temps & le sont encore aujourd'hui. Ils ont aussi un certain *Jeu de Cartes*, qui m'a paru fort singulier, mais que le peu d'usage, que j'ai de ces sortes d'amusemens, ne m'a pas permis d'approfondir.

Danſes.

Ils aiment beaucoup la *Danſe*, qui chez eux se ressent de la simplicité gothique. L'homme & la femme se mettent vis-à-vis l'un de l'autre & sautent continuellement en se laissant tomber tantôt sur la jambe droite tantôt sur la gauche. Ces danſes se font au chant des vieillards & quelquefois à la cadence d'un certain

instrument long & étroit monté de 4 cordes & qui se joue comme la Guitarre.

Je dois ajouter ici un mot du *Gouvernement Civil* de cette Nation. Gouvernement Civil.

Le Roi de Danemarck tient dans cette Isle un *Grand-Baillif*. Il n'est pas nécessaire qu'il soit Gentilhomme, & l'on donne ordinairement ce Poste au Secrétaire d'un Ministre, ou à quelqu'ancien Commis, dont on veut récompenser le service. Il demeure sur la Côte Occidentale à Bestestet - Kongsgård. Le Roi lui donne par an 400 écus, argent de banque, & l'extraordinaire lui vaut plus de deux fois cette somme. Il est le suprême Juge dans le *Civil* & le *Criminel*. Le *Voogd du Roi* est le second Officier de l'Isle. Il demeure au même endroit que le *Grand-Baillif*, & a 200 écus d'appointement. Il est chargé de lever l'argent des Fermes, & généralement tous les revenus du Roi & d'en tenir les comptes.

Les *Fermes* de tous les Ports se montent par an à vingt mille écus Revenu que le Roy tire de l'Isle.

argent de banque , & les *Loyers* que le Roi tire de certains Bâtimens publics vont à huit mille écus. Il y a aussi dans certains districts un tiers de la dixme du Poisson qui entre. Outre cela chaque Sujet, dont le bien passe 20 écus , donne au Roi 40 Poissons par an. Il y a encore dans cette Ile trois *Lowmen* * , ou Bail-

* En Islandois *Loymadr* , en goth. *Loegmadr*. V. *St. Ol. Saga*. ch. 70. dans *Vexelius* , Juge Provincial , en Suedois *Lagman*. Son nom veut dire homme de Loi , ou Juge qui prononce la Loi , & vient du mot *Lag* , *Lage* , qui signifie dans le Gothique & le Suedois Loi , *Lex* , *Jux* , *Statutum* , & que les Danois prononcent *Low*. De là vient *Lag-breca* , Transgresseur de la Loi , *Lah-man* sçavant dans la Loi &c. V. *Somneri Vocabul. Ang. Sax.* Tous ces mots viennent originai-
 rement de l'ancienne racine *Legen* ,
ponere , *imponere* , poser , imposer , &
Lage n'est autre chose que la disposi-
 tion , l'Ordonnance , la Loi &c ; que

ifs particuliers , que les Danois nomment *Lands-Dommer*. Chacun a son District ou Bailliage , & ils ont sous eux vingt-quatre *Syslomen* * , dont chacun gouverne un Village ou quelque petit District. Ceux-ci sont appelés par les Danois *Herreds-Dommer*.

Le Droit , selon lequel on juge dans cette Isle , est différent. Il y a un ancien Livre de Droit ** écrit en Loix,

le Magistrat impose aux Sujets pour régler leurs actions.

* En Islandois *Syslu-madr* , qui signifie Toparque & qui vient de *Sysla* , qui veut dire *Provincia*, *Officium*, Poste , Charge. V. le *Lexicon Island.* de *Gudman André &c.*

* Ce Corps de Droit vient de *Magnus Lagabaeter* , c'est-à-dire , le Législateur , Roi de Norwége. Il est écrit dans l'ancienne Langue Islandoise par *Jonas* qui étoit *Loysaga* , c'est-à-dire , Juge qui prononce le Droit. Il fut introduit en Islande en 1280 ou 1281 , & on l'appelle encore aujourd'hui

Langue Islandoise. Ils ont outre cela leur *Christna-Ratten* ou Droit Ecclé-

Jons-bok, *Codex Jonae*, Code de Jonas. Il est imprimé au Siège Episcopal de Skalholt. Cependant il est certain, qu'avant l'arrivée de ce Code il y avoit déjà une Loi écrite dans cette Isle & rédigée par un certain *Ulfotus* vers l'an 926. V. *Arii Torgilsis filii*, *cognomento Froda*, i. e. *Polyhistoris*, *Schedae*. Chap. III, & *Bussaeus* dans les *notes*. Je dois remarquer à cette occasion, que la Langue Islandoise, telle qu'on la parle aujourd'hui, n'est plus à beaucoup près si pure que l'ancienne, comme étant mêlée de quantités d'expressions & de terminaisons Norvégeoises, Danoises &c. On sçait d'ailleurs, que l'ancienne Langue du Nord (*Noröno-Malo* ou *Noranu-Tongu*) s'est conservée le plus longtemps dans cette Isle éloignée & dans celles de Feroe où on la parloit alors dans sa plus grande pureté & sans aucun mélange d'autres mots ou expressions : soit que nous la regardions comme

fiastique , leur *Storadommen* ou Livre de Juges ou de Droit , qui a

l'ancienne Langue Danoise , comme le prétend *Otton Sperling* pour complaire à cette Nation , dans son *Commentarius de Lingua Danica* , ou que nous croyions avec *Verelius* & les autres Editeurs Suédois des anciennes *Saga* ou Loix , qu'elle étoit l'ancienne Langue Gothique (*Gautamaal*) ou Suédoise. Voyez à ce sujet *Wormii Literatura Runica*. Ch. 27. pag. 137. Quoiqu'il en soit , il est dommage , que cette Langue soit si corrompue dans ces temps modernes , surtout après la grande mortalité qui a attiré quantité d'étrangers dans cette Île & qu'elle se corrompe aujourd'hui de plus en plus par la conversation journaliere avec les Danois qui en sont les Maîtres. Ceux qui ont étudié les Origines , les dérivations , les significations propres & les liaisons étonnantes des Langues du Nord , telles qu'on les parle aujourd'hui , se trouvent tous les jours dans le cas d'être frappés des lumières que

été confirmé par Frederic II. Roi de Danemarck , & plusieurs nouveaux

le petit reste de l'ancien Islandois répand dans ces sortes de recherches. Cette ancienne Langue du Nord est la clef de la Runique , de la Gothique , & en bien des cas de la Norwégeoise , Danoise & Suedoise. Elle rétablit quantité de mots perdus , & elle montre l'harmonie de ces Langues avec le Bas & le Haut-Allemand , le Hollandois , l'Angle-Saxon & l'Anglois , & même plus qu'on ne s'imaginerait l'harmonie de toutes ces Langues avec les Langues Asiatiques : car elle est la vraie *Asamual* , c'est-à-dire , la Langue , que les *Asae* sous *Othinus* &c. ont apporté d'Asie dans le Nord , & l'on trouve à ce sujet un endroit très-remarquable cité du *Cod. Reg. Dan. Eddae Islandicae* , par *Otson Sperling* , dans son *Comment. de Lingua Dan.* pag. 39. V. aussi *Peringskiold Not. ad. Vik. Theodorie. Reg. Gothor.* pag. 353. Il seroit d'autant plus à souhaiter , que nous eussions un

Edits.

Edits. Frederic IV leur dernier Roi avoit chargé plusieurs personnes habiles de composer un nouveau corps de Droit, & de régler tout sur le pied de Norwége; mais cet Ouvrage n'est pas encore fait. Les Juges prononcent en attendant selon les Droits que je viens de nommer, en sorte que les cas des successions & des Biens en fonds, surtout des Terres Seigneuriales, se décident selon le *Jons-bok*, les Affaires Ecclésiastiques presque entièrement selon le *Christna-Raten*; les formalités des Procès de même que les Affaires criminelles selon le *Stora-*

Dictionnaire bien complet de l'ancien Islandois, ou du moins qu'on pût compléter celui qui se trouve en Manuscrit à Copenhague dans la Bibliothèque du Roi, & qui est composé de plusieurs Volumes *in folio*, mais où il manque deux Lettres. Je suis persuadé qu'avec un pareil secours, on feroit des découvertes incroyables pour l'Harmonie des Langues.

Tome I.

Bb

Dommen , & d'autres cas selon les Edits modernes & selon les Coutumes du Pays ; ce qui ne laisse pas de causer souvent beaucoup de confusion dans la façon de procéder * ; D'un autre côté il n'y a pas d'apparence que les Procès soient bien importants , vu la pauvreté des habitants de cette Isle. Il y en a eu quelquefois entre les Evêques & les *Voogds* ; mais ils ont été portés im-

* Ceci n'est pas difficile à concevoir , & voici ce qu'en dit *Hoier* dans son *Idea Jurisconsulti Danici* , p. 1. §. 7. *Quæ omnia efficiunt ut Jurisprudentia Islandica , maxime autem processus sit longe perplexior apud illos , quam in omnibus reliquis Danici aut Norwagici Regni Provinciis ; c'est-à-dire : » Toutes ces circonstances font , » que la Jurisprudence Islandoise est » plus compliquée , & que surtout » leurs Procès sont beaucoup plus » embrouillés que dans toutes les autres Provinces du Royaume de Danemarck & de Norwége. »*

médiatement au Roi : ces cas sont fort rares & doivent être très-couteux.

Les *Exécutions* tant dans le Civil ^{Exécutions à mort} que dans le Criminel sont faites par les Sous-Baillifs mêmes. On coupe la tête avec une hache, & l'on pend à une barre de fer qu'on fiche dans la fente d'un Rocher ; & l'on accroche sans autre formalité le Patient, qui s'y tourmente souvent pendant assez longtemps avant de mourir. Les Femmes, qui ont mérité la mort, sont noyées dans un sac.

Pour donner au Lecteur à juger de ce qui se passe dans la tête de ce Peuple grossier quand il se trouve transporté dans un nouveau monde, je finirai ma Relation par un trait d'un jeune Islandois de 14 ou 15 ans, que le Sieur M** avoit amené avec lui. Ce jeune homme arrivant aux environs de l'Isle de Hilgeland proche l'embouchure de l'Elbe, qui étoit le premier endroit où le Vaisseau prit terre depuis son départ d'Islande, s'imagina que l'Eglise & les Maisons étoient des Rochers, & ne voulut

Bb ij

jamais croire qu'elles étoient des ouvrages des hommes. Etant arrivé à Glückstadt il ne sçavoit que penser des Edifices & de la quantité de fenêtres qu'il voyoit. Mais ce fut en arrivant à Hambourg où il resta tout interdit en marchant dans les ruës, tournant sa tête à droite & à gauche & ayant la vue toujours fixée sur les grands Bâtimens qu'il mesuroit de ses yeux du haut en bas avec un air effrayé & sans prononcer une parole. Son Maître qui se divertissoit de son embarras, s'avisa de le mener avec lui à l'Opéra, pour voir quelle contenance il tiendrait à ce Spectacle & quel jugement il en porteroit. Il commença d'abord à l'Ouverture à faire toute sorte de grimaces. Lorsqu'on leva la toile, il resta comme pétrifié, sans détourner les yeux du Théâtre, sans mouvement & même sans répondre aux questions que son Maître lui faisoit. Dans le cours du Spectacle un Dragon qui jettoit feu & flamme vomit sur la Scène une douzaine d'Acteurs habillés en furies qui formerent un Ballet & le Dragon

disparut. Le pauvre Islandois se précipita sous son banc , & l'on ne put jamais lui persuader d'en sortir. Il persista toujours à dire que tout ce qu'il venoit de voir étoit l'Ouvrage des Diables , que la main des Hommes ne pouvoit produire ces effets, que c'étoit des vrais Diables qui avoient dansé , qu'il n'avoit rien de commun avec eux , qu'il vouloit sortir de ce lieu maudit , avant qu'ils approchâssent davantage &c. On parvint à la fin à lui faire comprendre , que les Acteurs étoient des hommes comme lui , & que les Décorations étoient de leur main ; mais on ne put jamais le détromper sur ceux qui étoient sortis de la gueule du Dragon. Il ne tarda pas cependant à se former à nos usages, Il réussit fort bien dans l'Ecriture & l'Arithmétique , & se comporta même avec esprit & jugement dans les affaires du Commerce. Son Maître se donna toutes les peines imaginables pour l'instruire , & voulut l'établir quelque-part dans le Pays de Holstein ou de Danemarc. Mais tous

ses soins furent inutiles. La maladie du Pays qui ne l'avoit pas quitté depuis qu'il étoit sorti de son Isle le gagna entièrement : une morne tristesse accompagnoit toutes ses actions , & son Maître fut obligé , crainte de le voir périr , de le renvoyer chez lui , ou il vit encore en bonne santé & faisant fort bien son Commerce.

J'ai donné tout ce qu'il m'a été possible de ramasser au sujet del'Islande : je souhaite que ceux qui auront plus de loisir & d'occasions de s'instruire que je n'en ai se donnent la peine d'augmenter & de rectifier ces Remarques qui n'ont d'autre but que la gloire de Dieu & l'instruction des hommes.

F I N.

TABLE



T A B L E

D E S

M A T I E R E S

Contenues dans l'HISTOIRE NATURELLE DE L'ISLANDE.

A

A <i>Gathe noire.</i>	39.
ce que c'est,	là même.
son usage.	40.
<i>Agneaux</i> , proie des Corbeaux.	70.
usage de leurs peaux.	71.
<i>Aigles</i> , ravages qu'ils font.	79.
<i>Air du Nord</i> très-pur.	176.
<i>Algue Marine</i> , ses qualités.	53.
<i>Ambre noir.</i>	38.
son usage superstitieux.	39.
<i>Animaux</i> , pourquoi plus petits dans le Nord que dans les pays chauds ?	57, & la note.
	Bb iij

les plus grös les moins voraces.	118.
<i>Arbres</i> , rares en Islande.	47.
abondans autrefois.	48.
<i>Argent</i> , son évaluation contre du Poisson & des Peaux de Moutons.	270, & la note.
<i>Aurores Boréales</i> , régulières en hyver.	227.
si elles gouvernent le temps.	228.
	229, & la note.
plus fréquentes qu'autrefois.	229.
leur origine.	231.

B

<i>B</i> <i>Ain</i> , qui change trois fois par jour de chaleur.	25.
<i>Baleine</i> , friande de Harangs.	115,
	la note.
son aversion contre le sang.	200;
	la note.
sa chair bonne à manger.	204.
elle craint le <i>Castoreum</i> .	45.
la Grande de Groenland.	198.
<i>Barques</i> des Pêcheurs, leur description.	261.
<i>Bétail</i> sans cornes.	75.
manière de le tuer.	la même.
temps de le tuer.	268.

DES MATIERES. 297

Bêtes sauvages, manquent dans l'Isle.

Beurre mauvais. 55.

Biscuits de Poissons. 249, la note. 74.

Bitumo. 38.

Bled ne vient pas. 32.

Bœufs & Vaches sans cornes. 74.

Britt, petit Poisson & amorce des Sardines. 161, la note.

Bückling, préparation de Harangs. 139, la note. 141, la note.

C

Cabeliau, Poisson de mer. 148.

sa digestion étonnante. 161.

sa nourriture. 158.

maniere de le pêcher. 166.

temps de la pêche. 167.

usage qu'on fait de ses intestins 181, la note.

Canard, les différentes especes. 90.

à Duvét, sa description. la même.

sa fécondité étonnante. 92.

Castoreum, contraire aux Baleines. 45.

Cendres jettées par les Volcans. 15, 18.

leur effet sur le bétail. 19.

Charbonnier, espece de Cabeliau. 120.

poisson des Pauvres.	191.
<i>Charogne</i> , éthymologie du mot.	206,
	<i>la note.</i>
<i>Chaux</i> , fatale aux Poissons.	43.
<i>Chevaux</i> , & leur constitution.	37.
<i>Chèvres</i> , manquent dans l'Isle.	73.
<i>Chirurgien</i> , il n'y en a point dans l'Isle.	242.
<i>Clergé</i> , ses divisions.	275.
sa misère.	277.
ses débauches.	278.
<i>Cochons</i> , manquent dans l'Isle.	76.
<i>Commerce</i> des Islendois.	267.
<i>Contrebandiers</i> Hollandois, leurs ruses.	274.
<i>Corbeaux</i> , leur rapacité étonnante.	70, 85.
leurs combats entr'eux.	85, & <i>la note.</i>
<i>Cornes</i> des animaux, comment elles se forment.	66, <i>la note.</i>
<i>Crystal</i> d'Islande.	34.
sa réfraction singulière.	35, <i>la note.</i>
ce que c'est.	36.
<i>Cuillerée</i> , ses vertus.	49.
<i>Cuifines</i> des Islendois.	244.

D

- D** *Anses* des Islandois. 282.
Dauphin, aide les Pêcheurs à
 prendre du Poisson. 214.
Digestion étonnante du Cabeliau & du
 Crocodile. 161, 166, *la note*.
Dorsch, petite espece de Cabeliau.
 188.
Drus, éthymologie du mot. 246.
la note.
Duyet de Canard. 90.

E

- E** *Au de la Mer* plus salée dans un
 endroit que dans un autre, &
 la cause physique. 236.
Minérale, & ses vertus. 30. 241.
de Neige, fort rafraichissante. 250,
& la note.
de Vie, boisson favorite des Islandois.
 251.
Echecs, jeu favori des Islandois. 282.
Egledun, ce que c'est. 90.
 ses différentes especes. 91.
Eglises, leur état pitoyable. 277.

Enfans , leur éducation. 242. 279.

Epée de Mer. 218.

son aspect fait peur aux Baleines.

220.

Epervier , sa description. 80.

Exhalaisons , pourquoi elles brûlent
mieux en hyver qu'en été. 24.

F

F *Aucons* , quantité dans l'Isle. 80.

leur différence. 81, la note.

maniere de les prendre. 82.

maniere de les transporter. 83.

Ferroe (Isles de) , leur description &
commerce. 59, la note. 270, la note.

Feu de cuisine. 245.

Folles , & la peur que les Man-
dois en ont. 233.

Filets pour la Pêche des Harangs.
108, & la note.

Flacfish , préparation du Cabeliau &
de la Moruë. 170. 181.

Flaitan , espece de Plie monstrueuse.
192.

usage des pointes dont il est hérissé.

193.

Flick-Heering , préparation du Ha-
rang. 193, la note.

DES MATIERES. 301

<i>Flux & Reflux</i> de la Mer.	236.
<i>Fontaine</i> brûlante du Dauphiné, ce que c'est.	22.
<i>Foulerie</i> des Islandois.	266.
<i>Froid</i> excessif en Avril, & pourquoi ?	235.

G

G <i>Agathes</i> . Voyez <i>Agathe</i> .	
<i>Gibier</i> , manque dans l'Isle.	55.
<i>Gouvernement</i> Civil.	283.
<i>Graisse</i> , maniere d'en faire de l'huile.	206.
fait les délices des Peuples du Nord.	247, la note.

H

H <i>Abillement</i> des Islandois.	252.
<i>Habitations</i> des Islandois.	254.
<i>Hambourgeois</i> , autrefois grands Com- merçans pour l'Islande.	273.
<i>Harang</i> .	101.
ses différentes especes.	102. 104.
leurs Rois.	103, & la note.
leur nourriture.	105.
leurs Bancs.	106.
d'où ils viennent,	106.

- leur Pêche par les Hollandois. 107.
la note.
- de Chasseur. 110. *la note.*
- Salé, les différentes especes. 110.
 le meilleur est celui de Hollande,
 & pourquoi? 112, *la note.*
 mangé par les gros Poissons. 115,
la note.
 pourquoi ils ne sont pas tous man-
 gés? 117, *la note.*
 leur vrai siège est le Pole du Nord.
 119. 121, *la note.*
 ce qui les force d'en sortir. 124.
 amorce la plus délicate pour les
 gros Poissons. 119. 120.
 de Fer blanc, amorce pour les
 gros Poissons. 119. 120.
 leur route annuelle. 125. 130.
 147, *la note.*
 ils amènent d'autres Poissons après
 eux. 126.
 leurs divisions par Colonnes. 130.
 147, *la note.*
 en Egypte. 146, *la note.*
 Harang-Baleine. Voyez Nord-caper.
 Heng-fisch, préparation du Stocfish
 & de la Moruë. 174. 181.
 Herbes salutaires. 52.

DES MATIÈRES. 303

<i>Hiboux</i> , leurs différentes especes.	84.
<i>Hinne</i> , éthymologie du mot.	255.
<i>Huile des Baleines</i> , & ses différentes especes.	206.
<i>des Foies d'autres Poissons.</i>	210.
	la note.
<i>Humeur des Islandois.</i>	257.

I

J <i>ean-Mayen</i> , (Isle de), sa description.	10.
<i>Jeux des Islandois.</i>	282.
<i>Incendie de Terre.</i>	9. 10, la note.
	19.
<i>Inondations terribles & leurs causes.</i>	16.
<i>Joekel</i> , signification du mot.	2, la note.
<i>Islande</i> , sa situation.	1.
son Climat.	238.
sa constitution.	1. 6.
ses chemins impraticables.	5.
sa figure.	2.
sa grandeur.	1.
elle est peu habitée.	5.
elle est abondante en Poissons.	100.
son gouvernement civil.	283.

son revenu.	283.
<i>Iflandois</i> , leur bonne constitution.	239.
ils deviennent fort vieux.	240.
ils ne sont guères malades.	241.
leur guérison.	242.
éducation de leurs enfans.	242. 279.
leur cuisine.	244.
ils mangent de la pourriture.	245.
leur boisson.	250.
leur habillement.	252.
leurs habitations.	254.
leur humeur.	257.
leur poltronnerie.	<i>là même.</i>
leur amour pour le pays natal.	258.
leur paresse.	259.
leurs occupations.	261. 266.
leurs métiers.	260.
leur puanteur affreuse.	265.
leur commerce.	267.
leurs vices.	280.
leurs mariages.	281.
leur habileté aux échecs.	282.
leurs danses.	282.
leur gouvernement & leurs loix.	283. 285.

K

K *Lipp-fisch* , préparation du Cabelliau. 182.

L

L *Abberdan* , préparation du Cabelliau. 179.

Lac desséché. 7.

nouvellement formé. là même.

d'eau chaude. 20.

il brûle trois fois par an. là même.

ses causes physiques. 21.

Lagopodes , signification du mot. 78.

Lait , son usage médical. 74. 242.

Loix des Islandois. 285.

Lumiere attire le Poisson. 107.

la note.

Lumme , Oiseau , sa description. 93.

son Nid singulier , là même.

M.

M *Adrepore.* 35.

Maladie du Pays. 241. 258.

Maquereau , méprisé par les Islandois.

126.

Tome I.

Cc

la route annuelle.	197.
<i>Marbre</i> d'Islande.	33.
pourquoi négligé.	là même.
moins dur que d'autre.	34.
<i>Marchandises</i> qui sortent.	271.
qui entrent.	272.
<i>Mariages</i> des Islandois.	281.
<i>Marsouin</i> , espece de Baleine.	211.
sa chair mangeable.	212.
difficile à prendre.	213.
<i>Medecin</i> , il n'y en a point dans l'Isle.	242.
<i>Métaux</i> d'Islande.	36.
<i>Métiers</i> des Islandois.	260. 266.
<i>Mines</i> , leur science vient du Nord.	4, la note.
<i>Moisson</i> pénible.	49.
<i>Molue</i> , espece de Cabeliau.	121.
elle suit le Harang.	là même.
<i>Monopole</i> des Danois.	274.
<i>Mont Hecla</i> , sa description.	20.
de Poissons.	127, la note.
des Ours.	10, la note.
<i>Montagnes</i> englouties dans la Terre.	7.
remplies de feu.	15, & la note.
couvertes de glaces.	15, la note.
avancées dans la mer.	17. 18 & la note.

DES MATIERES 307

leur constitution. 32.

Morue, la grande. 181.

Mouche, qui pond dans les Narines & dans l'*Anus* des Animaux. 223.

Mouette de Mer, sa nourriture singuliere. 88.

Moutons, dureté de leur vie. 59.

maniere de les assembler. 164. 71.

leurs Cornes extraordinaires & leur usage. 64.

boules qu'on trouve dans leur estomac. 72.

leur maniere de se chauffer. 60.

ils se mangent la Laine. 61.

pris dans les neiges. 62.

changement de leur peau. 63.

ils font le principal Commerce des

Islandois. 67.

N *Nitro*, Art des Oiseaux pour les

placer. 95.

entourés d'arrêtes de Harangs. 121.

Nitre, son abondance dans l'Isle. 8.

Nordcapet, espece de Baleine. 199.

sa gourmandise & les ruses pour

pêcher du Harang. 113. 131.

C c ij

maniere de le prendre.
les Barbes.

199.

205.

O.

Oufs des Oiseaux Aquatiques
ont plus de blanc que les autres.
97, *la note.*
maniere singuliere de les multiplier.

92.

Oiseaux Aquatiques, leur abondance
dans l'Isle. 86.

leurs precautions pour placer leurs
nids. 95.

leurs Oufs. 96.

de Proye, leur abondance dans
l'Isle. 78.

féchés en guise de pain. 177, & *la*
note.

Orages plus forts en hyver qu'en été.

232.

Ours, guerre continuelle qu'on leur
fait. 56.

Oyes, leur quantité prodigieuse. 89.

Ozeille, ses vertus. 42.

P.

- P**ain, il n'y en a pas dans l'Isle.
243.
ce qu'on mange à sa place. 248,
& la note.
- Parrhélies**, fréquens en Islande. 233.
- Pâturages**, très-bons. 49. 264.
- Payemens en Poisson**. 269.
- Peaux**, leur préparation. 264.
- Pêche des Harangs** par les Hollandois.
107, la note, & 152, la note,
loix de cette Pêche. 108, la note.
par les Norwégeois. 133. la note.
par d'autres Peuples voisins de la
Mer Baltique. 135, la note.
par d'autres Peuples voisins de la
Manche & de l'Océan Atlanti-
que. 141. 142, & les notes. 147,
la note.
- Perdrix**. 78.
- Petit-lait**, boisson ordinaire. 74. 251.
- Phosphores**, pourquoi ils brûlent
mieux par un temps pesant ? 25,
la note.
- Pierre**, pourquoi moins dure dans les
Pays froids que dans les Pays
chauds ? 34.

316 T A B L E

<i>d'Aigle</i> , 60 sortes différentes	
	37, la note.
<i>Obsidienne</i> des Anciens.	41.
<i>Ponce</i> , abondante dans l'Isle.	36.
<i>Plantes</i> salutaires.	49.
<i>de Mer.</i>	53.
leur diversité étonnante.	54.
<i>Plies</i> , leur graisse extraordinaire.	192.
<i>Poids & Mesures.</i>	273.
<i>Poil</i> des Animaux plus doux dans les Pays chauds que dans les Pays froids.	
	62, la note.
<i>Poisson</i> , corrompu par les Volcans.	
	18.
secché en guise de pain.	248, & la note.
vivant dans l'eau chaude.	31, la note.
leur aversion contre le Soufre, le Castoreum, le Génévrier & la Chaux.	45.
contre le Sang.	200 la note.
leur instinct de serrer leurs trou- pes.	127, la note.
ils s'enfuient au bruit.	203.
ils suivent la lumière.	107, la note.
<i>d'Eau douce</i> , peu considérables	
	221.

DES MATIERES. 317

de Mer, leur quantité prodigieuse. 98.
meilleurs dans le Nord qu'ailleurs.

98.

meilleurs en Hyver qu'en Eté.

la même,

ce qui les fait sortir du Nord. 100.

pourquoi ils entrent dans les fleu-
ves? 128. *la note.*

voile que quelques-uns mettent de-
vant les yeux dans les tempêtes.

194

Pole du Nord, siège des Poissons 99.

principalement des Harangs. 123.

Ports pour le Poisson. 267.

pour la Viande. *la même,*

Poursille, espece de Marsouin. 212.

la note,

R.

R*af & Rekel*, préparation du Flai-
tan. 194.

éthymologie du mot. 195, *la note.*

Red-Herring, préparation du Harang,

159, *la note.*

Religion des Islandois. 275.

Renards & manière de le prendre. 56.

Requin, gros Chien de Mer. 215

son Foye énorme. 217.

S.

S aisons, il n'y en a que deux. 134.	
Sardines , espece de Harangs. 104.	la note.
leur Pêche. 161,	la note.
séchées en guise de Pain. 249,	la note.
Saumons , & maniere de les prendre.	221.
Schelfisch , espece de Cabeliau. 184.	
Schmaasken , peau d'Agneau. 71.	
Scorbut & sa guérison. 51.	
Sel , manque en Islande. 47.	
Serpens , il n'y en a point dans l'Isle.	222.
Soleil , ses apparences en Eté & en Hyver. 226.	
Soles , leur graisse extraordinaire. 192.	
Soufre , son abondance dans l'Isle. 8.	43.
nuisable aux Poissons. 44.	
Sources chaudes , & leur cause. 27.	
on y cuit de la viande. 29.	
bonnes à boire & pour le bain. 30.	
Souris , rares dans l'Isle. 224.	
Spaat , sa réfraction comme celle du Crystal d'Islande. 36.	
Sprot ,	

Sprott, espece de Harang. 104. *la note.*

Stocfish, préparation du Cabelliau. 168. 178.

Il se conserve sans sel. 176.

Stroemling, espece de Harang. 104, *la note.* 137, *la note.*

T.

T *Alc* de Montmartre & sa réfraction comme celle du Crystal d'Islande 35.

Taureaux & Vaches de Mer. 220.
Effet de leurs mugissemens. 221.

Terrain mortel aux Souris & la cause Physique. 224, & *la note.*

Thran, huile de Baleines. V. *Huile.*
Ethymologie du mot 206. *la note.*

Tde, marée, éthymologie du mot 261.

Tophus Quinus, boule dans l'estomac des moutons. 720

Tourbes. 38.
de Mer. *là-même.*

Tremblemens de Terre. 7.
leurs Causes. 8.

V.

V Autour , sa rareté.	942
Oiseau de mauvais augure.	95
Vents terribles	235.
leur sécheresse.	176.
Vers de terre & superstition des Islandois	223
Vices des Islandois.	280.
Vin rare & malpropre.	251.
Vivres taxés.	273.
Volaille manque dans l'Isle.	77.
Volcans & leur cause.	11. 17.

W.

W Admet , espece de gros drap & maniere de le faire.	252. 266.
Wagenshor , Erymologie du mot.	261.
White Herring , préparation du Harang.	169. la note.
Wistling , espece de Cabotian.	186.
C'est la véritable Morue.	186 , la note.
Il vomit & rayate son estomac.	187 , la note.


Fin de la Table.

a-

~~MAK~~

4 1/2





This book should be returned
the Library on or before the last date
stamped below.

A fine of five cents a day is incurred
by retaining it beyond the specified
time.

Please return promptly.

